Chiuso in tipografia il 14/01/2011.
Questo numero diffonde 700.000 copie.
On line su www.coopfirenze.it

02
FEBBRAIO 2011

In copertina
Elezioni del consiglio della sezione soci a Lastra a Signa, 2005
Fotografia di ***Massimo D'Amato***

Mensile di UNICOOP FIRENZE
Via Santa Reparata 43
50129 Firenze
Tel. 05547801
Fax 0554780766
informa@coopfirenze.it

Registraz. Trib. Firenze n. 1554 del 17/07/63

Direttore Responsabile **Antonio Comerci**
Segreteria di redazione **Marie Casarosa**
Coordinatrice di redazione **Rossana de Caro**

Grafica **W. Sardonini / D. Lotti**
SocialDesign
Impianti **La Progressiva**
Stampa **Coptip**

MONDO COOP

ATTUALITÀ

GUIDA ALLA SPESA

Tutte le puntate sul sito
www.tvision.it

Sabato ore 14.00 su RTV 38, ore 17.30 su Italia 7
Domenica ore 8.15 su Italia 7, ore 23.05 su RTV 38.

USI E CONSUMI
Ogni lunedì dalle 21 alle 23 su RTV38, approfondimento su temi d'attualità con ospiti in diretta dallo studio e interventi dei telespettatori.

VARIE ED EVENTUALI

RUBRICHE

IL LIBRO

Un'altra impresa è possibile

Il dibattito intorno al libro di Turiddo Campaini

di ***Antonio Comerci***

Non è un trattato di filosofia, quello che ha scritto Turiddo Campaini, presidente del consiglio di sorveglianza dell'Unicoop Firenze. Non è nemmeno una piattaforma politica o ideologica per chissà che cosa. In "Un'altra vita è possibile" Campaini ripercorre l'esperienza maturata in 40 anni nella cooperativa per spiegarne l'evoluzione e per chiarire quali sono i valori che sono stati e stanno alla base dell'azione dell'Unicoop Firenze, come impresa e come associazione di cittadini.
Naturalmente quello di Campaini è un punto di vista particolare: quello dell'imprenditore che deve conciliare vari fattori per tenere a galla l'impresa e, nel caso dell'Unicoop Firenze, farla sviluppare e mantenerne un ruolo leader nelle zone in cui opera. Insomma un'azione d'equilibrio il cui fine non è il profitto dell'impresa, ma la difesa del potere d'acquisto dei soci, il considerarli cittadini e non consumatori.
Insomma, dal libro nasce spontanea una battuta: non si nasce manager, ma lo si diventa. E lo si può diventare in tanti modi: trascurando i valori umani e aderendo fino in fondo alle logiche del mercato e del profitto, oppure usando le leggi economiche per portare avanti con coerenza i valori in cui si crede.
In una delle numerose presentazioni del libro è stato chiesto a Campaini perché ha scritto il libro. «Il prof. Giulio Sapelli, docente universitario, mentre parlavamo di un suo libro, se ne uscì con una considerazione: "perché chiamate noi per insegnare ai vostri quadri e dirigenti? Otterreste molto di più raccontando, per esempio, la sua storia". Ecco: il primo intento è quello di trasmettere ai giovani, nei quali vedo grosse potenzialità, la mia esperienza. Ma anche quello di dare, a tutti quelli che operano nell'Unicoop Firenze, il senso di quello che abbiamo realizzato. Il secondo è provocatorio, nei confronti del movimento cooperativo e per la società in cui viviamo: c'è bisogno di guardare più in alto e più lontano di quanto non faccia l'attuale classe dirigente e gran parte di coloro che aspirano a diventarne parte».
Non è un filosofo, Campaini. Né vuole essere santificato per le cose che dice. Ha voluto solo dare una testimonianza, un esempio di come si possono fare le cose mettendo al centro dell'impresa la persona, i valori, gli interessi dei più deboli. Un'alchimia difficile ma possibile, che non dà risultati eclatanti, ma concreti.
Ad altri il compito di indicare le strade del Paradiso o del Mondo Perfetto. A noi il compito di svolgere al meglio il ruolo di cooperatori e cittadini.

PRESENTAZIONI

Ecco il calendario di febbraio delle presentazioni del libro intervista a Turiddo Campaini, presidente del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze, "Un'altra vita è possibile", a cura del giornalista Pietro Jozzelli, edito da B.C.Dalai Editore.
***Empoli**, **domenica 6**, ore 10, presso la Casa del popolo di Ponte a Elsa, a cura delle sezioni soci di Empoli, Certaldo e Valdarno Inferiore.*
***Fucecchio**, **giovedì 10**, ore 21.15, presso l'Auditorium la Tinaia del Parco Corsini, promossa dal Movimento Shalom Onlus. Interventi di Claudio Toni, Sindaco di Fucecchio, Don Andrea Cristiani, del Movimento Shalom, Roberto Bernabò, direttore de Il Tirreno.*
***Firenze**, **lunedì 14**, ore 17.30, presso Villa Arrivabene, piazza Alberti, a cura della sezione soci Coop Firenze nord est e il Quartiere 2. Introduce Renato Burigana.*
***Arezzo**, **lunedì 21**, ore 17,30, a cura della sezione soci, presso l'Auditorium "Aldo Ducci" in via Montetini.*

Per ogni copia venduta, due euro, in pratica i diritti d'autore, andranno alla Fondazione Il Cuore si scioglie Onlus e serviranno a finanziare progetti di solidarietà.

LE SEZIONI SOCI

A marzo si vota

Elezioni per il rinnovo dei consigli delle sezioni soci

di **Rossana de Caro**

Luciano Rossetti

FOTO M. D'AMATO

Da Torre del Lago a Sansepolcro, sono 38 le sezioni soci sparse in tutta la Toscana. La più grande è quella di Prato (88.000 soci), seguita da Firenze nord ovest con 68.800, fino alla più piccola, Tavarnelle con 5900 soci. Sono indubbiamente l'anima della cooperativa.

Nate agli inizi degli anni '70, svolgono un ruolo fondamentale, in quanto rappresentanza del tessuto sociale sul territorio: sono il *trait d'union* tra la base sociale e la dirigenza dell'Unicoop Firenze. Partecipano attivamente alla vita della cooperativa: «Raccolgono le sollecitazioni, le proposte, le esigenze e pure le critiche e i suggerimenti dei soci, relative anche alla gestione della cooperativa e dei punti vendita - spiega Luciano Rossetti, direttore organizzazione soci -. Ma entrano nel merito anche del bilancio preventivo e consuntivo che sono gli atti più importanti della cooperativa».

FOTO M. D'AMATO

Le sezioni hanno un consiglio (composto da un minimo di 9 ad un massimo di 33 consiglieri, a seconda del numero dei soci) che viene eletto ogni 3 anni e proprio quest'anno, nel 2011, si terranno le elezioni. Attualmente i consiglieri sono 720 di cui 416 uomini e 304 donne.

Alle votazioni possono partecipare i soci iscritti da almeno tre mesi alla cooperativa, mentre si possono candidare quelli che hanno almeno un anno di "anzianità" d'iscrizione.

C'è poi la commissione elettorale che vaglia le candidature e compone la lista dei candidati. Nei punti vendita saranno esposti i luoghi, gli orari e le liste dei candidati, almeno la settimana precedente le votazioni. «Le elezioni si terranno dal 7 al 12 marzo. Ovviamente ogni socio deve votare nei punti vendita della propria sezione - sottolinea Rossetti -. All'insediamento del nuovo consiglio, saranno eletti gli organismi direttivi della sezione e sarà data l'indicazione del candidato al Consiglio di Sorveglianza, il massimo organo di controllo della cooperativa».

«Le elezioni - prosegue Rossetti - sono un momento di democrazia importante per la cooperativa, per questo invitiamo i soci a partecipare numerosi per dare il loro contributo».

I PROGETTI

Le sezioni soci portano avanti anche diversi progetti di solidarietà sia locale che internazionale; Rossetti ne ricorda i più importanti: «Coop Buon fine è la raccolta dei prodotti non commerciabili, perché difettati

ELEZIONI

CANDIDATI SI DIVENTA

Entro il 5 febbraio chi vuole può candidarsi per entrare nel Consiglio della propria sezione soci, basta avere almeno un anno d'iscrizione a libro soci. Poi, naturalmente, ci sono le votazioni e "passano" quelli che ottengono più preferenze. È un'esperienza molto particolare quella di consigliere: si è allo stesso tempo "sorveglianti" di ciò che succede a livello gestionale in cooperativa e nello stesso tempo si diventa animatori dell'attività sociale nel proprio territorio. Insomma un ruolo importante, che richiede un po' di tempo da dedicare, in cambio della soddisfazione di rappresentare i soci e d'influire sulle scelte di fondo della cooperativa. Un ruolo di volontario, senza retribuzione, ma che può dare importanti soddisfazioni.

nelle confezioni o prossimi alla scadenza, ma perfettamente idonei al consumo, che vengono poi donati ad associazioni locali di volontariato che si preoccupano di distribuirli a famiglie indigenti. Poi c'è il progetto Ausilio - Spesa a domicilio, un servizio attivo in 21 sezioni che fornisce assistenza ad oltre 500 persone, anziani e disabili. La spesa viene portata a casa gratuitamente a coloro che non si possono muovere. Ma ci sono anche quelle che vengono accompagnate nei negozi per fare acquisti, quindi un progetto anche per promuovere la socialità. Infine, ed è il progetto più impegnativo, Il Cuore si scioglie per le adozioni a distanza di bambini che vivono in paesi del sud del mondo, che ha festeggiato i suoi primi dieci anni di attività, con all'attivo oltre 7.000 adozioni e una grande partecipazione dei cittadini toscani, in collaborazione con Arci toscano, Movimento Shalom, Progetto Agata Smeralda, Movimento dei Focolari, Suore francescane Santa Elisabetta, Uffici pastorali diocesi di Fiesole».

Da quest'anno il progetto del Cuore si scioglie è diventato una fondazione Onlus (Organizzazione non lucrativa d'utilità sociale), per un'ulteriore possibilità di crescita e per favorire le azioni umanitarie verso le persone che vivono in situazioni difficili.

Oltre a questi progetti le sezioni soci sono impegnate sul versante culturale, promuovendo una serie di eventi rivolti ai soci: mostre, visite guidate a monumenti e luoghi storici della Toscana, proposte di spettacoli teatrali ed eventi musicali riservati ai soci e anche iniziative nel campo del turismo e del tempo libero. Il tutto cercando anche di agevolare i soci e farli risparmiare.

«Inoltre - aggiunge Rossetti - svolgono nel proprio territorio un importante ruolo d'informazione e orientamento, con incontri, animazioni e conferenze, su temi importanti come l'ambiente, la salute, l'alimentazione, la qualità dei prodotti, al fine di promuovere un consumo consapevole». ■

INTERNET

SOCI SUL WEB

Per conoscere a fondo le attività che svolge la propria sezione soci... basta un click

di ***Antonio Comerci***

Ci sono le foto delle ultime attività svolte, ma anche gli orari e i punti vendita nei quali i volontari della sezione assicurano la loro presenza. E poi tante altre cose che sull'Informatore non trovano posto e che sono la ricchezza delle singole sezioni soci. Il tutto nel sito internet della cooperativa, **www.coopfirenze.it**, scegliendo nel menù sotto la testata "Le sezioni soci".

Si apre una tendina e al primo posto ci sono tutte le sezioni soci: nella parte centrale della pagina è ricordata la funzione delle sezioni, mentre nella colonna a sinistra sono elencate in ordine alfabetico le 38 sezioni soci della cooperativa. Scegliendone una, appaiono gli orari, gli indirizzi, la posta elettronica, i punti vendita di competenza, i consiglieri e la galleria fotografica delle iniziative svolte. In questo caso la colonna a sinistra, questa volta, elenca le notizie sulle iniziative della sezione soci e qui si scopre tutta l'inventiva di cui sono capaci i consiglieri Coop. Scegliamo a caso le più curiose. Fra i numerosi corsi di cucito, ballo e cucina, segnaliamo quello di intaglio e decorazione con frutta e verdure a Dicomano, o il corso di osservazione degli uccelli a Pisa, ma anche quelli professionali per trovare un lavoro a Empoli. E poi ci sono le iniziative più impegnate e di livello culturale, come la conferenza per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia, all'iper di Lastra a Signa, dove saranno presentati documenti sul contributo al Risorgimento dei cittadini di Lastra e di Signa. Oppure una mostra a Pistoia di bassorilievi ispirati a dipinti dell'artista Marino Marini, che così possono essere apprezzati anche da non vedenti o ipovedenti. Insomma, una valanga di attività che portano un grande pubblico ad avvicinarsi alla storia, alla cultura, alle tradizioni del territorio. E tutto questo da vivere insieme, per mantenere o riscoprire la dimensione comunitaria della nostra società.

Scorrendo sul "menù a tendina" sono evidenziati anche i servizi che le sezioni mettono a disposizione dei soci: così si scopre che ben quattro hanno al loro interno un Internet Point dove navigare a prezzi scontati; oppure le sezioni che effettuano il prestito dei libri; quelle che offrono consulenza legale; o sconti sulle visite mediche o ancora - a Scandicci - un servizio legale e psicologico gratuito per le donne. Naturalmente le attività potrebbero essere molte di più, ma per questo occorrono nuove forze, nuova fantasia, più voglia di partecipazione. Speriamo vivamente che le prossime elezioni dei consigli delle sezioni soci raggiungano questo risultato.

A questo punto ci viene in mente quello che la socia Elisa ci ha scritto per posta elettronica: "perché non create, oltre a quello dei prodotti, un supermercato per l'anima? Sì, un luogo dove le persone, le famiglie si ritrovano per coltivare cose che fanno bene ai sentimenti, un luogo dove si può entrare in una stanza ed imparare a suonare, dove si può dipingere e poi ancora sfidarsi in piccoli tornei con giochi da tavolo, e chi più ne ha più ne metta...".

Ci sembra troppo arrivare a definire le attività delle sezioni soci "supermercato dell'anima", anche perché non ci piace il concetto. Quello di supermercato induce a pensare a un modo passivo di partecipare alle attività: "vengo, vedo e se mi piace ci sto". Ci piace pensare alle attività promosse dai soci per i soci, come attività partecipate dove si è oggetti e soggetti nello stesso tempo. ■

LUCCA

Jazz in rosa

Torna la manifestazione jazz che vede protagoniste le donne

di ***Bruno Santini***

Biglietto ridotto per i soci Unicoop Firenze, in tutti gli eventi a pagamento della manifestazione

FOTO E. STEFANELLI

Kim Thompson

Prende il via, sabato 29 gennaio, la VII edizione di "Lucca Jazz Donna". Una manifestazione tutta al femminile dedicata a questo genere di musica, che si sviluppa nell'arco di otto interessanti appuntamenti ospitati per buona parte al Teatro San Girolamo, coinvolgendo anche la Chiesa di Santa Giulia (nel centro storico della città), il Palazzo Ducale e il complesso di San Micheletto.

Alla direttrice artistica del Festival, Patrizia Landi, chiediamo quale sia il denominatore comune delle varie edizioni della kermesse. «L'attenzione all'originalità, la scelta di progetti che devono realmente avere la donna come fulcro creativo. Le artiste devono essere le assolute protagoniste sul palcoscenico: musiciste artefici dei loro progetti e non semplicemente esecutrici. La valorizzazione delle musiciste e delle compositrici e arrangiatrici, inoltre, è sempre stato per me uno degli obiettivi primari nella ricerca delle formazioni da proporre».

L'INTERVISTATA
Patrizia Landi, direttrice artistica del Festival Lucca Jazz Donna

Perché il jazz al femminile è meno popolare (tranne l'eccezione di alcune vocalist) di quello al maschile?

FOTO E. STEFANELLI

Regina Carter

«Forse proprio perché la donna è sempre stata relegata storicamente al ruolo di *vocalist* - ci risponde Landi, docente di matematica alla scuola superiore, che si dedica, solo per passione, all'organizzazione di eventi culturali -. Non è facile per un'artista, che non sia cantante, entrare in questo mondo un po' maschilista della musica jazz. E, come in tutte le professioni, la strada per una donna è sempre più difficile rispetto a quella degli uomini. Duke Ellington diceva "per me non esistono confini: se un musicista fa jazz, lo fa in Africa, come in Europa, in Russia, in America, né esistono confini neppure per il colore della pelle, bianco, nero o giallo come sia...". Aggiungo che non esistono confini né per un uomo, né per una donna. Forse le donne nel jazz non sono ancora moltissime, ma tante sono state autrici di pagine ineguagliabili di musica, vere pietre miliari della storia del jazz. Ed è questa la motivazione che mi ha spinto a costruire un percorso musicale che vede la donna come regista e ideatrice di progetti originali, che congiungono magistralmente delicatezza femminile e prorompente energia musicale».

Jazzista donna e jazzista uomo come condividono il palcoscenico?

«Come nella vita: con la consapevolezza di un arricchimento costante, di una progettualità e di una creatività complementari».

Da un punto di vista organizzativo qual è la maggior difficoltà che avete dovuto affrontare?

«Gli enti pubblici hanno sempre sostenuto, creduto ed incentivato l'iniziativa, ma non è sempre facile coinvolgere le diverse realtà del territorio».

Festosa e coinvolgente l'atmosfera intorno a Lucca Comics; come reagisce la città al Lucca Jazz Donna?

«Sicuramente la città è incuriosita e affascinata dal connubio fra femminilità e arte musicale».

Ovviamente anche i manifesti delle varie edizioni parlano al femminile: come nasce la scelta di quello dell'edizione 2011?

PROGRAMMA

MUSICA PER OLTRE UN MESE

Ecco il calendario degli eventi a Lucca

Sabato 29 gennaio alle 17 nella Chiesa di Santa Giulia (centro storico di Lucca), "Aspettando Lucca Jazz Donna": Veronica Fascione Quartetto. Con Veronica Fascione voce, Simone Martelli chitarra, Giulio Isacco Lampronti basso elettrico, Marco Soldaini batteria. Concerto realizzato in collaborazione con l'associazione Ucai - Unione Cattolica Artisti Italiani. Ingresso libero

Sabato 19 febbraio alle 21.15 a Palazzo Ducale, "Le emozioni del pianoforte dall'Oriente all'Europa". Ingresso libero.

Lunedì 21 febbraio alle 21.30 nel complesso di San Micheletto, *Bird* di Clint Eastwood (Usa 1988, 161 min.), con Forest Whitaker. Proiezione in collaborazione con il Circolo del Cinema di Lucca. Ingresso con tessera

Venerdì 25 e **sabato 26 febbraio** alle 21.15 al Teatro di San Girolamo, "Premio Lucca Jazz Donna". Ingresso con biglietto

Domenica 27 febbraio alle 21.15 al Teatro di San Girolamo, "Sorelle d'Italia". Ingresso con biglietto

Sabato 5 marzo alle 21.15 al Teatro di San Girolamo, "Jazz dal mondo". Ingresso con biglietto

Domenica 13 marzo alle 21.15 al Teatro di San Girolamo, "Arrivederci a Lucca Jazz Donna 2012". Ingresso con biglietto

«Un'artista meravigliosa, Giuliana Soscia, immortalata da una fotografa, Katia Cirrincione, in una immagine che coniuga femminilità, armonia, energia e mistero. La foto è stata selezionata all'unanimità dalle assessore dottoressa Letizia Bandoni (Comune di Lucca) e dottoressa Gabriella Pedreschi (Provincia di Lucca) e dal comitato tecnico, ed è stata ritenuta perfetta per rappresentare il festival. Il fatto che poi la protagonista sia una fisarmonicista, strumento assai raro per una donna, ha confermato la scelta».

Può anticiparci alcune 'chicche' di questa edizione 2011?

«Sarà presente un gruppo al femminile proveniente dagli USA, che presenterà un progetto originale con musiche composte dalla leader della formazione. Due pianiste, una orientale e una europea si esibiranno nella prima serata; due voci, una bianca e una nera chiuderanno il festival. Altri progetti originali saranno presentati sia nella serata dedicata all'Italia sia in quella dedicata al jazz mondiale».

Da sottolineare inoltre il palese intento di avvicinare il jazz ai giovani; le serate del Festival infatti saranno tutte aperte da una performance di 15 minuti ad opera di gruppi musicali di cinque scuole del territorio.

Può raccontarci un episodio emblematico accaduto nel corso di una delle passate edizioni?

«Ho proposto, per l'apertura dell'edizione 2010, un gruppo speciale di cinque musiciste. Cinque strumentiste che si erano conosciute tramite "Lucca Jazz Donna", (alcune si erano incontrate proprio a Lucca), hanno progettato un percorso musicale originale e costituito una formazione nuova, tutta al femminile. "Lucca Jazz Donna" ha quindi favorito questo incontro musicale, una fucina di idee per la realizzazione di nuovi progetti». ■

Maggiori informazioni sul sito www.luccajazzdonna.it

DONNE E LAVORO

IL VALORE DELL'IDEA

A Lucca una cooperativa tutta al femminile che realizza bigiotteria con materiali di scarto

di **Rossana de Caro**

Sono bellissimi, colorati, originali e tutti pezzi unici. Stiamo parlando dei gioielli di bigiotteria e accessori, realizzati da Belle di niente di Lucca, una cooperativa formata da 11 donne svantaggiate (10 socie e un soggetto giuridico, la Caritas), di diversa nazionalità, che si dedica alla creazione di bigiotteria e accessori utilizzando materiali poveri, di scarto e di riciclo destinati altrimenti a finire nell'immondizia.

Bijoux e accessori, orecchini, braccialetti, anelli, sciarpe, mantelle, borse, sono realizzati in filo di cotone, di lana, di metallo, plastica, stoffa. Oggetti tutti fatti a mano, estremamente creativi e artistici. Le autrici, sono donne, dai 25 ai 50 anni, con culture ed esperienze diverse che faticavano a reintrodursi nel mondo del lavoro, magari con una storia difficile alle spalle. Andreina, Alessandra, Elena, Maria Pia, Marina, Marilene, Micaela, Monica, Patricia, Sara, questi i loro nomi, dopo aver passato la selezione, hanno fatto un corso di formazione, frutto di un progetto promosso da Caritas, diocesi di Lucca, in partnership col Consorzio So. & Co. e con il finanziamento europeo di Esprit tre. «Il progetto riguardava il reinserimento lavorativo - afferma Donatella Turri, direttrice Caritas diocesana di Lucca -; si è posta l'attenzione alle persone fragili, esposte al rischio di marginalità, in particolare a donne con percorsi di vita complessi, immigrate, o con il bisogno di motivarsi. Dall'altra parte c'era l'esigenza di portare avanti i temi della sostenibilità ambientale, del riciclo, con gli scarti visti come risorsa, basandosi in particolare sulle lavorazioni industriali del tessile, del cartario e della plastica. È stata una bella sorpresa trovare persone forti e determinate, autonome con capacità organizzative oltre che creative».

IL RIFIUTO COME OGGETTO PREZIOSO

Con 200 ore d'insegnamento, queste donne sono diventate vere maestre che lavorano con abilità vari materiali. Oppure "rivitalizzano" vecchi articoli di bigiotteria, smontandoli e ricostruendoli con un design più accattivante, magari impreziosendoli con fili d'argento.

La loro prima collezione (inverno 2010), variopinta e ricca di modelli, porta il nome suggestivo di "Emozioni dal niente": "prendere una bottiglia, ma non vederla come una bottiglia, e ricavarci una collana", è questo il concetto di base espresso dalla più giovane della cooperativa, Alessandra. Ma non solo. Le allieve hanno anche imparato a fare le imprenditrici, attraverso nozioni d'economia, sicurezza sul lavoro, autoimprenditorialità. Insomma un vero e proprio trampolino di lancio nel mondo del lavoro, con l'apertura, lo scorso novembre, di un negozio laboratorio nel centro di Lucca, a Porta Garibaldi. La coronazione di un sogno e di un percorso iniziato un anno prima. «Un'emozione forte è quella di creare e insieme di credere in ciò che facciamo, una sfida commerciale e un rapporto umano fantastico: la rete di solidarietà che si è creata fra di noi, questo è l'elemento vincente», ci dice Alessandra, entusiasta di questa esperienza lavorativa e umana fra donne. ■

CURIOSITÀ

EMOZIONI DAL NIENTE

Tanti sono anche i progetti in cantiere della cooperativa di donne di Lucca: l'apertura di un punto vendita a Viareggio e in altre città, la realizzazione di nuove collezioni. Proficuo anche l'incontro con Unicoop Firenze, sfociato in una collaborazione: l'apertura da metà gennaio fino a marzo di un punto vendita temporaneo all'interno della galleria del centro commerciale Sant'Anna di Lucca. Qui le donne potranno lavorare direttamente sul posto e vendere le loro creazioni. Inoltre è prevista una iniziativa per l'8 marzo, che coinvolgerà direttamente i clienti. Una bella sorpresa per tutte le donne nel giorno della loro festa.

Info: 3772682213; info@belledinienteit; www.belledinienteit

CONSUMO CONSAPEVOLE

Acqua di casa mia

Come riconoscere i vari tipi e scegliere l'acqua giusta da bere

di ***Olivia Bongianni***

Immaginate il peso di 44.000 elefanti, uniteci una quantità di emissioni di CO_2 pari a quelle prodotte per l'illuminazione pubblica di Pechino e l'impiego di 480.000 tir che messi in fila sono lunghi circa 8000 km, come da Roma a Mosca e ritorno. Sono solo alcuni esempi, che però aiutano a rendere l'idea dell'impatto che la produzione di acqua minerale in bottiglia genera sull'ambiente nel nostro Paese. In Italia, infatti, vengono imbottigliati ogni anno circa 12 miliardi di litri d'acqua, il che significa la produzione di 8 miliardi di bottiglie per un totale di 240.000 tonnellate di plastica, che equivalgono appunto a poco meno di cinquantamila pachidermi. Un processo che comporta l'emissione di circa 1 miliardo di tonnellate di CO_2, tante quante sono quelle emesse per accendere le luci della capitale cinese.

USO CONSAPEVOLE

Per promuovere un consumo corretto e consapevole di questa risorsa, così preziosa da essere stata riconosciuta come diritto universale dall'Onu, Coop ha lanciato da alcuni mesi la campagna "Acqua di casa mia", che si sviluppa lungo tre filoni informativi: la situazione in Italia delle acque di rubinetto, le caratteristiche e la mappa delle acque minerali, gli sprechi idrici.

9 MILIONI DI BOTTIGLIE IN MENO *d'acqua minerale negli ultimi 5 mesi del 2010, da agosto a dicembre, nei punti vendita dell'Unicoop Firenze, rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente*

Solo per citare un dato (ma per tutte le informazioni è possibile scaricare i materiali della campagna dal sito www.e-coop.it, dove è disponibile anche un vero e proprio dossier), l'imbottigliamento e il trasporto su gomma di 100 litri d'acqua che viaggiano per 100 km (ma mediamente ne percorrono di più...) producono emissioni pari almeno a 10 kg di CO_2. Nel caso dell'acqua di rubinetto, invece, ogni 100 litri erogati se ne emettono circa 0,04 kg: un rapporto di 1 a 250!

FOTO C. VALENTINI

Che fare, allora? Si può aumentare il consumo dell'acqua di rubinetto, normalmente sicura e di buona qualità. Ma questa non è l'unica strada. Un'altra possibilità è quella di scegliere acque minerali vicine, così da limitare il trasporto su gomma (basti pensare che l'82% dell'acqua minerale "viaggia" ancora in autostrada).

Coop, oltre ad "alleggerire" la plastica delle bottiglie della propria acqua a marchio, riducendone la grammatura, ha anche raddoppiato le fonti d'approvvigionamento, accorciando così la distanza media che le bottiglie devono percorrere.

VARI TIPI D'ACQUA

Per orientarsi ed evitare di "annegare in un bicchier d'acqua", è bene sapere che, in base alle direttive europee, esiste una distinzione tra acque "trattate" (di rubinetto o purificate) e "non trattate" (minerali o di sorgente). L'acqua di rubinetto, fornita dalle aziende che gestiscono le reti idriche, ha come requisito base la potabilità. Sottoposta a continui controlli e trattamenti (clorazione), per legge la quantità di micro e macro elementi presenti nell'acqua deve essere inferiore a 1,5 grammi per litro. L'acqua purificata è invece quella prelevata da laghi, pozzi, fiumi, depurata dalle sostanze inquinanti ed eventualmente demineralizzata e bilanciata. Solitamente la si trova nei bottiglioni da 10-15 litri degli uffici e in altri luoghi pubblici, oppure nei ristoranti in brocche e bottiglie. A metà tra le minerali naturali e le potabili, l'acqua di sorgente (che corrisponde alla "eau de source" francese o alla "water spring" anglosassone) non può essere trattata, ma deve rispettare per gli aspetti qualitativi la Direttiva comunitaria per le acque destinate al consumo umano. Diversamente dalle minerali, tuttavia, non può ▶

SALUTE

LA FORMULA DEL BENESSERE

Per mantenersi in salute - è ormai riconosciuto da tutti gli esperti - è necessario bere una quantità d'acqua adeguata durante la giornata, preferibilmente a piccoli sorsi e mai in fretta, evitando quella gelata soprattutto se si è accaldati. Bere spesso, quindi. Sì, ma quanto? Forse non tutti sanno che esiste una "formula" che ci permette di calcolare approssimativamente la quota idrica necessaria per il nostro organismo: peso corporeo per 0,03 (ad esempio, una persona che pesa 80 chili ha bisogno ogni giorno di circa 2,4 litri di acqua). Non solo. Mettendo a confronto le etichette delle minerali - e con un occhio in particolare ai valori di residuo fisso, nitrati, sodio, floruro e fosfati - si possono scegliere tipi di acqua che meglio rispondono alle diverse esigenze di una persona, a seconda della fase o dello stile di vita (bambini, anziani, sportivi, donne in gravidanza) o di particolari necessità di salute (disturbi renali, ipertensione, osteoporosi, prevenzione dentale...).

vantare proprietà salutistiche, e può essere imbottigliata anche in contenitori superiori a 2 litri. Infine l'acqua minerale, che per essere identificata come tale deve possedere determinati requisiti: ha origine profonda, è batteriologicamente pura all'origine, è imbottigliata *in loco* così come sgorga, ha proprietà salutistiche, non richiede trattamenti sananti, ha una composizione chimica costante nel tempo e l'Autorizzazione del Ministero della Salute.

MIGLIORARE QUELLA DI RUBINETTO

Acqua che "sa di cloro", acqua troppo dura, che contiene cioè un'elevata quantità di calcio. Quante volte abbiamo sentito pronunciare queste espressioni con riferimento all'acqua di rubinetto! E allora, qualche piccolo accorgimento per migliorarne il gusto è possibile adottarlo anche a casa propria. Le possibilità di intervento sono essenzialmente due: da un lato l'accoppiata microfiltrazione più carboni attivi, che consente di rimuovere le sostanze idrosolubili inquinanti come nitrati e nitriti, eliminando l'eventuale sapore di cloro. Questa soluzione può essere abbinata anche ad apparecchi che consentano di raffreddare l'acqua o di arricchirla con il gas: in caso la si adotti, occorre sapere però che è veramente efficace solo se associata ad elevati standard di qualità e a un'adeguata manutenzione.

Un'altra opzione è quella di agire sulla durezza dell'acqua per migliorare il funzionamento e la durata degli impianti idrici e degli elettrodomestici (risparmiando così, a esempio, sull'impiego di prodotti anticalcare). Ma prima di decidere se ricorrere a un addolcitore (che è consigliabile solo se l'acqua è veramente dura), bisogna conoscere a fondo quali sono le caratteristiche dell'acqua che si vuole modificare (rivolgendosi all'acquedotto, all'Asl e agli altri enti del territorio, mentre per l'ultimo tratto di tubatura si possono utilizzare tamponi, acquistabili anche nei punti vendita Coop). ■

RIFIUTI

CASSONETTI TECNOLOGICI

A Sieci e a Pontignale: una chiavetta elettronica per aprire i cassonetti

di ***Francesca Magnelli***

«Quando esci, per favore, mi porteresti giù il sacchetto della spazzatura?». È una richiesta che ci siamo sentiti ripetere spesso dopo un invito a pranzo a casa di parenti o amici, il piccolo contributo che l'ospite deve pagare. Una cortesia che a Sieci, popolosa frazione del Comune di Pontassieve, non si può più chiedere da quando i cassonetti per i rifiuti indifferenziati si aprono solo con una chiavetta elettronica. Questa non è l'unica novità:

le aperture sono state notevolmente ridotte, nelle calotte adesso passano solo sacchetti molto piccoli, non superiori ai 15 litri, un modo per indurre i cittadini a separare in casa le varie tipologie di rifiuti, dando così un bella spinta alla raccolta differenziata.

Il progetto si chiama "e-gate": i 4000 abitanti di Sieci sono stati i primi in Toscana a sperimentare le chiavette elettroniche, dal 18 novembre ad oggi ne sono state consegnate circa 1700 ad altrettante famiglie, insieme ai vari contenitori - giallo per la carta, blu per plastica, vetro e lattine, marrone per l'organico - e a un opuscolo che spiega in maniera semplice e dettagliata come differenziare in modo corretto e perché è importante farlo.

Contemporaneamente è stata sospesa la raccolta della carta porta a porta, e sono state riviste tutte le postazioni dei cassonetti per strada, inserendo quelli per la raccolta dell'organico e della carta e le nuove campane a bocca larga per il multimateriale. A dispetto di quanto si poteva prevedere, i più diligenti nella raccolta differenziata e i più soddisfatti per il nuovo modo di buttare la spazzatura sono gli anziani. Qualcuno ha ancora qualche difficoltà a gestire queste "diavolerie elettroniche", ma tutti concordano sul fatto che adesso le strade sono molto più pulite, e non capita più di trovare rifiuti, anche ingombranti, abbandonati accanto ai cassonetti. «Pensavo che avrei avuto più difficoltà e invece ho imparato subito - dice Ada, 76 anni. L'unico problema è ricordare di portarsi sempre dietro la chiave. Una volta l'ho lasciata a casa, e non sapevo proprio come fare...». La fessura dove inserire la chiave e la leva da azionare per aprire la calotta, sistemate un po' troppo in alto, complicano le cose per chi è piccoletto di statura, ma con la buona volontà e in punta di piedi tutti ce la possono fare.

I risultati di questi primi mesi di sperimentazione sono incoraggianti. La raccolta della carta è più che raddoppiata e tutta la differenziata a Sieci è salita dal 50 al 70 per cento, confermando la virtuosità dei cittadini del Comune di Pontassieve, che non ha mai dovuto pagare l'ecotassa, una sorta di penale per i Comuni che scatta quando non si raggiunge la percentuale di differenziata sul totale dei rifiuti conferiti in discarica. Nelle prossime settimane sono previsti ulteriori controlli, con analisi merceologiche per verificare la qualità del differenziato e scoraggiare quei cittadini - pochi - che ancora non hanno ritirato la chiavetta e continuano a buttare i rifiuti dove capita. L'obiettivo è rispettare la scadenza del 2012, quando la raccolta differenziata dovrà essere, per legge, almeno il 65 per cento. Un traguardo che per Pontassieve non sembra così lontano. Idem dicasi per Pontignale, periferia tra Firenze e Scandicci, dove Quadrifoglio da fine gennaio ha sperimentato questa novità con quattrocento famiglie: nove i cassonetti predisposti con chiave elettronica con lo scopo di ridurre la produzione dei rifiuti indifferenziati e incentivare di conseguenza la differenziazione dei rifiuti. Dopo la sperimentazione di Pontignale, secondo un progetto presentato da Scandicci, Sesto Fiorentino e Firenze alla Provincia, il sistema sarà esteso ad altre aree dei tre comuni. ■

Info: AER (Ambiente energia risorse) numero verde gratuito 800011895

PISA

L'eccellenza è Normale

I due secoli della prestigiosa Scuola pisana

di **Gabriele Parenti**

FOTO C. VALENTINI

Un obelisco triangolare alto oltre dieci metri con una spada bronzea che sopravanza il monumento, a simboleggiare lo slancio del sapere e il suo ruolo come arma di giustizia, celebrerà il bicentenario della Scuola normale di Pisa. Il monumento, che sarà collocato in piazza San Silvestro, la prima sede della Normale, sarà realizzato da Ivan Theimer uno degli esponenti più significativi dell'arte contemporanea. Un importante riconoscimento per un'istituzione culturale di altissimo prestigio che ha avuto tra i propri allievi ben tre premi Nobel (Giosuè Carducci, Enrico Fermi e Carlo Rubbia), due presidenti della Repubblica (Giovanni Gronchi e Carlo Azeglio Ciampi) e molti scienziati e letterati di fama internazionale, sebbene il numero complessivo degli studenti sia stato di appena 5.200 in due secoli di storia. La Scuola normale superiore di Pisa, che ha sede nello splendido palazzo della Carovana realizzato dal Vasari nella storica piazza dei Cavalieri, fu istituita duecento anni fa da Napoleone sull'esempio dell'Ècole normale supèrieure di Parigi che aveva il compito di formare la classe dirigente dell'Impero.

Fu chiamata Normale appunto perché doveva dettare le norme, come si direbbe oggi, dettar legge nel campo dell'istruzione ed aveva il compito di promuovere l'alta cultura scientifica e letteraria.

LE NUOVE ÉLITES

Dopo la fine dell'Impero napoleonico, la Scuola normale restò in vita perché il granduca di Toscana Leopoldo II volle fornire ai giovani più meritevoli un istituto di formazione e di ricerca ai massimi livelli e la denominò "Imperial-regia Scuola Normale". Ciò contribuì alla vocazione europea della Normale di Pisa che discende appunto dal duplice riferimento alla Francia e al sistema educativo dell'impero austro-ungarico.

Ma anche l'Italia unita investì sulla Normale e le attribuì una nuova e importante meta: contribuire a individuare e a educare le élites della nuova Italia, dalle Alpi alla Sicilia.

FOTO C. VALENTINI

Nel corso del tempo, la Normale ha sempre saputo rinnovarsi ed è divenuta un centro di formazione e di ricerca tra i più rinomati d'Europa. Oggi vanta numerosi centri di ricerca e laboratori, tra i quali: il laboratorio Nest (National enterprise for nanoScience and nanoTechnology), il centro di ricerca matematica, i laboratori di neurobiologia, di biologia molecolare, di arti visive, il laboratorio di linguistica il gabinetto glottodidattico, il laboratorio di topografia storico-archeologica del mondo antico, il laboratorio informatico per le lingue antiche, il centro di ricerche informatiche per le discipline umanistiche Signum, il laboratorio per l'analisi, la ricerca, la tutela, le tecnologie e l'economia per il patrimonio culturale, il centro di elaborazione informatica di testi letterari. Ha una biblioteca di 800.000 volumi posta nel Palazzo dell'Orologio. La peculiarità della Normale è che, in un unico contesto, docenti, ricercatori e studenti svolgono attività didattiche e di laboratorio, realizzano eventi culturali ed iniziative sperimentali.

Fra gli allievi più celebri della Normale ci sono i premi Nobel Enrico Fermi (nella foto), Carlo Rubbia, Giosuè Carducci; c'è anche Carlo Azeglio Ciampi, divenuto Presidente della Repubblica, dopo che un altro normalista, Giovanni Gronchi, aveva ricoperto quella carica.

DALLE LETTERE ALLE SCIENZE

Due sono i tradizionali ambiti d'attività: la classe di Lettere e filosofia e quella di Scienze matematiche fisiche e naturali. Gli studenti accedono attraverso un apposito concorso, vivono in un sistema di *college* completamente gratuito e seguono un percorso di studi imperniato sulla condivisione di esperienze, ricerche, approfondimenti.

La Scuola normale non sostituisce l'università ma si aggiunge ad essa. Infatti, i normalisti sono iscritti all'Università di Pisa ne frequentano le lezioni e vi sostengono gli esami. La Scuola normale svolge ulteriori attività didattiche; la conferma del posto per l'anno successivo comporta il superamento di un colloquio annuale e impone il mantenimento di una determinata media negli esami universitari.

Nel corso delle celebrazioni per

il bicentenario della Scuola normale, il nuovo direttore (in carica dal 1° novembre 2010), professor Fabio Beltram, scienziato che opera nel campo della nanoscienza, ha sottolineato che proprio gli allievi e la loro valorizzazione devono guidare tutte le scelte. E si è soffermato su due principali necessità circa i meccanismi di selezione. Da una parte occorre fronteggiare il crescente successo della Scuola. Basti pensare - ha detto Beltram - che lo scorso anno sono stati ammessi 55 allievi al primo anno, selezionati tra circa mille, uno sforzo titanico per la struttura organizzativa! Dall'altra occorre tenere la Normale in linea con i principali centri di formazione internazionali in termini di composizione della popolazione studentesca. L'internazionalizzazione degli allievi e del loro percorso formativo è obiettivo fondamentale e dovrà essere perseguito anche con azioni di promozione e reclutamento all'estero.

COLLEGIO NOBILE

Salvatore Settis, archeologo e storico dell'arte che è stato direttore nel quadriennio 2006-2010 ha sottolineato che la Normale è "una scuola d'élite a base egualitaria". Forma all'insegnamento e alla ricerca, ma è una scuola di cittadinanza e di valori civili. La sede della Normale di Pisa è il Palazzo della Carovana, così denominato perché vi facevano il tirocinio i Cavalieri dell'Ordine di Santo Stefano. Era dunque un "collegio nobile". Per di più la piazza, che era il centro del potere civile di Pisa, è un luogo d'indubbio valore simbolico. Il Palazzo della Carovana, cui si affiancano da un lato la Chiesa dei Cavalieri e dall'altro il Palazzo dell'Orologio che ingloba la Torre della Fame (del conte Ugolino) ed il Palazzo del Capitano, ha una curvatura concepita dal gusto scenografico del Vasari, come uno spazio chiuso di forte impatto visivo che gli permette di "abbracciare" la piazza. Contribuisce a questo anche la colossale statua raffigurante Cosimo I de' Medici, scolpita nel 1596 dallo scultore fiorentino Francavilla su disegno del Giambologna. ■

PIPISTRELLI A TEATRO

a cura di ***Silvia Amodio***

bat.news@coopfirenze.it
www.msn.unifi.it

Un vero spettacolo al Teatro Alfieri di Castelnuovo di Garfagnana quando, durante l'inaugurazione, alcuni pipistrelli hanno iniziato a svolazzare sulle teste degli spettatori. Chi si divertiva, chi urlava, chi si copriva il capo con dei fazzoletti, terrorizzato all'idea che si attaccassero ai capelli. Questi ultimi, a quanto pare, non sono lettori della nostra rivista.

«Tutto è successo perché dopo un lungo periodo di abbandono - ci racconta Paolo Agnelli, il nostro chirotterologo di fiducia - nel 2000 il Teatro è stato acquistato dall'amministrazione comunale che ha iniziato i lavori di restauro e di recupero funzionale. Al suo interno si era però rifugiata una colonia riproduttiva di 30 *Rhinolophus ferrumequinum* (ferro di cavallo maggiore) che svolazzava felice per l'intero teatro, dai camerini, ai palchi, alla platea, al sottotetto». Il guano che si accumulava nelle soffitte danneggiava gli affreschi sottostanti; anche per questa ragione, si rendeva necessario l'allontanamento dei pipistrelli. Per fortuna, grazie ad alcuni accordi con il Comune, gli animali sono stati lasciati nelle soffitte mentre veniva restaurato il piano terra. Negli anni seguenti sono stati censiti 60 esemplari. Una colonia piuttosto importante, una delle sole tre colonie riproduttive di ferro di cavallo maggiore note in Toscana. Le altre due sono state scoperte solo recentemente nel Parco di San Rossore (PI) e a Montignoso (LU).

«Grazie alla completa disponibilità e collaborazione del sindaco di Castelnuovo di Garfagnana, Sauro Bonaldi, e del direttore dei lavori, ingegner Leonardo Paolini - spiega il professor Agnelli - è stato possibile definire un progetto per la salvaguardia della colonia. Si sono così individuati alcuni spazi da destinare all'uso esclusivo dei pipistrelli, evitando a questi ultimi l'accesso al sottotetto e progettando un nuovo percorso di volo in modo che fossero mantenute le condizioni favorevoli di temperatura e di scarsa illuminazione». Secondo l'ultimo censimento la colonia conta 65 esemplari. Un altro bel successo.

La nuova confezione delle BatBox da marzo nei punti vendita

BAT BOX

NUOVO LOOK E PREZZO BASSO

Arriveranno nei punti vendita più grandi all'inizio di marzo. Sono le Bat Box (definizione seria: rifugi artificiali per chirotteri) e sono diverse dal passato. Più rifinite, più durevoli e - miracolo - più convenienti. Infatti grazie al successo che hanno avuto si sono attuate economie di scala che hanno permesso di abbassare il prezzo di 27 euro dell'anno scorso ai 20 attuali. Anche l'aspetto della confezione è diverso e dalla scatola bianca si è passati ad un'immagine più coinvolgente. Conterranno sempre due libretti firmati Walt Disney, uno di istruzioni per l'uso e l'altro sui pipistrelli e il loro ruolo nell'ambiente. Oltre a una scheda di monitoraggio per la ricerca scientifica.

C'È MA NON SI VEDE

Giacomo Maltagliati, dottorando presso il Museo di storia naturale di Firenze, ci riporta uno tra i dubbi più frequenti segnalati dai lettori: "capita, più spesso di quanto ci potessimo aspettare, che i pipistrelli rimangano nella bat box anche in inverno, passandoci di fatto il letargo". Una notizia parzialmente nuova; infatti poco si sa di cosa facciano i pipistrelli "urbani" durante l'inverno. In questo periodo i pipistrelli abbassano il loro metabolismo e non "defecano" più (salvo sporadiche eccezioni). Per chi ha la bat box questo spesso si traduce nella semplice equazione: nessuna cacca = nessun pipistrello! Pensando di non avere più inquilini, qualcuno decide di togliere la bat box per il periodo invernale, e si accorge purtroppo tardi della loro inaspettata presenza. Immaginatevi i poveri pipistrelli svegliati da qualcuno che sta portando via la loro casa. È bene quindi, nel caso si pensasse di rimuovere la casetta per spostarla o per eventuali lavori di manutenzione, verificare prima la presenza degli animali con una torcia. ■

1861 > 2011 > >

150° anniversario Unità d'Italia

FIRENZE CAPITALE

Arrivano i "buzzurri"

Fortune e sfortune della città capitale d'Italia per un lustro

di ***Pier Francesco Listri***

Firenze diventa capitale d'Italia ai primi mesi del 1865. Così hanno stabilito i fatti internazionali culminati nella Convenzione di settembre. Prende il posto di Torino, antica capitale sabauda e prima capitale dell'Italia unita. Ma Firenze, e i fiorentini lo sanno, sarà solo una capitale provvisoria, perché il traguardo finale, da tutti sospirato, è Roma. Per questo Bettino Ricasoli, la mente e il personaggio politico più eminente della Toscana, ha definito la capitale a Firenze "una tazza di veleno", mentre altri qui l'hanno definita "una sventura".

Cinque anni resta la capitale a Firenze, finché conquistata Roma dai bersaglieri attraverso la breccia di Porta Pia, corre, com'è noto, l'anno 1870, la capitale si trasferirà finalmente a Roma. Cinque anni appena dunque, senza entusiasmi, ma folti di eventi e di personaggi che da un lato segnano il rinnovamento anche urbanistico della città e dall'altro, quando la capitale sloggia, l'inizio della decadenza di Firenze, dopo secoli di gloria.

I guasti maggiori accadranno agli inizi e poi, più gravi ancora, alla fine del quinquennio.

ARRIVATI E PARTITI

La capitale trasferita a Firenze fa scendere in questa città da Torino, più di diecimila piemontesi fra politici, giornalisti, deputati, burocrati. Parlano una lingua sconosciuta che i fiorentini credono quasi francese, perciò li chiamano "i buzzurri", come venivano definiti gli svizzeri (e le popolazioni delle valli alpine), e, dovendo trovar case, creano una crisi degli alloggi i cui prezzi salgono alle stelle. Firenze fino allora era solo avvezza a una più composta calata di svizzeri, i più fortunati dei quali aprivano bar e pasticcerie, mentre i meno fortunati facevano una stagione da caldarrostai.

I danni peggiori, s'è detto, vennero però cinque anni dopo, quando la capitale si trasferì a Roma. Per esser degna di tanto onore Firenze si era dovuta abbellire e rinnovare anche urbanisticamente, il che comportò una spaventosa serie di debiti ascesi a oltre 90 milioni, che lo Stato solo in piccola parte risarcì e che determinarono, pochi anni dopo il fallimento del Comune.

FOTO D. TARTAGLIA

Quando la capitale nel '70, si trasferisce a Roma, lo Stato cede al Comune di Firenze quale risarcimento Palazzo Vecchio e l'Arengario con il David di Michelangelo e tutte le statue. Da qui l'attuale rivendicazione del Sindaco Renzi sulla proprietà della statua più vista al mondo.

FOTO F. CHIANTINI

LA BELLA ROSINA

Ma ci fu anche dell'oro in questo quinquennio. Scesero in città il governo e tutti i ministeri; nel maggio del '65 il ministero dell'Interno si insedia a Palazzo Medici Riccardi. Palazzo Pitti ospita naturalmente la reggia dove Vittorio Emanuele II si stabilisce assai a malincuore perché è un torinese doc, scegliendo l'appartato quartiere della Meridiana (da dove poteva uscire la sera inosservato per andare alla villa La Petraia, a trovare la contessa di Mirafiori, cioè "la bella Rosina"); del resto il re è vedovo e dunque i fasti della reggia di Pitti saranno sempre privi di una vera padrona di casa. In Palazzo Vecchio si insedia il parlamento, con il senato nella Galleria degli Uffizi, i cui 97 scalini affannano i venerandi senatori. Ancora a Palazzo Riccardi c'è la presidenza del consiglio, retta prima da La Marmora, poi da Ricasoli nel '66 e dall'anno dopo dall'alessandrino Urbano Rattazzi, mentre le Finanze vanno nel palazzetto della Livia (piazza San Marco), i Lavori Pubblici nel Convento di Santa Maria Novella, l'Istruzione nel Convento di San Firenze, mentre il ministero della Guerra è allogato nell'antica gendarmeria di piazza San Marco.

VIA LE MURA

Nel gennaio del '65 l'arrivo in pompa magna del re è salutato da una generale simpatia, anche se, quando può il re se ne torna a Torino oppure va a caccia nella toscana tenuta di San Rossore. In questo quinquennio è sindaco della città Guglielmo de Cambray-Digny. Dopo secoli in cui il primo cittadino era stato chiamato gonfaloniere, viene ora definito appunto sindaco. Dal '68 lo sostituirà Ubaldino Peruzzi, il più popolare politico e amministratore di Firenze, che resterà in carica fino al 1878. La sede del sindaco è in Palazzo Feroni (oggi Ferragamo) e vi resterà, fino a quando si trasferirà, partita la capitale, in Palazzo ▶

Vecchio. Un quinquennio, s'è detto, gremito di cose. La più importante è il rinnovamento urbanistico, dopo quasi cinque secoli di immobilità, di Firenze, trasformata per esser degna di una capitale. È ora che si abbattono le antiche mura, e grazie al progetto intelligente dell'architetto Giuseppe Poggi, si costruiscono i viali di circonvallazione. Nasce anche il viale dei Colli e al suo culmine il Piazzale Michelangelo, dove andrà una copia del David, mentre la loggia che doveva ospitare un museo di Michelangelo, diventerà un caffè alla moda. (Il tutto per il

Vittorio Emanuele II

costo di 4.500.000 lire). Dopo secoli di tiratoi, di pescaie ecc., l'Arno, con il compimento dei lungarni, da fonte energetica della città diventa la gran passeggiata romantica dei fiorentini e degli stranieri.

ARRIVA ANCHE DANTE

Alla venuta della capitale, nel '65 si svolgono fastose le onoranze della seicentenaria nascita di Dante: compare in piazza Santa Croce tra folla e fanfare il monumento all'Alighieri.

Firenze capitale, città di grandi e piccoli personaggi: è sceso da Torino il giovane De Amicis che sarà assiduo protagonista del salotto della moglie di Peruzzi, la "sora Emilia" che tien banco di intellettuali e di politici nella sua casa di Borgo dei Greci. Sono in città Giovanni Verga, che non ha ancora scritto i suoi capolavori, l'altro siciliano, il Capuana, il giovane Carducci che presto si trasferirà a Bologna. Un altro salotto celebre, in palazzo Guadagni, nell'oltrarno è quello di Maria Rattazzi, nobile francese di ascendenze napoleoniche, ora sposa del primo ministro Urbano Rattazzi, odiata dai fiorentini per la sua bellezza stravagante e per le gaffe continue; adombrando le magagne della città, scriverà un libro che diverrà un affare di stato e metterà a rischio la carriera politica del marito.

PERSONAGGI FAMOSI

Ma a Firenze capitale abitano anche il romagnolo Pellegrino Artusi che, nel suo villino di piazza D'Azeglio si accinge a pubblicare *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, massimo ricettario ottocentesco. Abitano qui anche Collodi che prepara il suo *Pinocchio* e intanto dirige Il Lampione, mordace giornale umoristico, il poligrafo e giornalista Piercoccoluto Ferrigni, detto Yorick, che pubblica i suoi logorroici articoli sulla fiorente La Nazione, il grande intellettuale Pasquale Villari, professore dell'ora rinata università fiorentina, e lo scienziato Paolo Mantegazza, di bell'aspetto e bell'eloquio che sarà senatore e fonda il primo museo di antropologia (tutt'ora vivo in città).

Fra gli artisti primeggia Giovanni Duprè, lo scultore Pio Fedi (monumento a Manfredo Fanti in piazza San Marco) e l'altro scultore Ulisse Cambi.

CHIOSCHI ELEGANTI

Ma da Firenze passano tutti, fermandosi fatalmente al vivacissimo gabinetto Vieusseux, fa scappate in città Don Bosco, che ha importanti colloqui politici con Ricasoli, verrà da senatore ammiratissimo il Manzoni, che proprio da Palazzo Vecchio lancia il suo manifesto per una nuova lingua italiana che dovrà essere "il fiorentino parlato": perciò ora l'editoria fiorentina, Le Monnier in testa, si darà a pubblicare un nugolo di vocabolari.

Quanto ai giornali accanto a La Nazione, ha breve vita la Nuova Europa, ultrademocratica, che porta la firma di Giuseppe Montanelli, e la moderata Gazzetta del Popolo. Da Torino sono scesi a Firenze L'opinione e Il Diritto, mentre appare nel '65 Il Corriere italiano. Di conseguenza compaiono in città ventisette primi chioschi dei giornali, eleganti in ferro e vetro. ■

FIORENTINI PER FORZA

...e per amore: così è titolato il volume (Samus, pagg. 384, 20 euro) che raccoglie le biografie di 107 cittadini onorari di Firenze. Si comincia dal 1848 con gli eroi delle Cinque giornate di Milano, per finire ai giorni nostri con Saviano. Autori Luciano Artusi e Roberto Lasciarrea

NOIDONNE

DONNE CHE PARLANO ALLE DONNE

Si chiama Noidonne ed è un mensile di politica, cultura e attualità fondato nel 1944. Una storia lunga 66 anni e tutta al femminile. Nel panorama editoriale italiano ed europeo la Cooperativa Libera Stampa e Noidonne rappresentano un raro esempio di continuità editoriale e imprenditoriale che racconta - con espressioni professionali di alto livello e con attenzione alle novità nazionali ed internazionali - le attività, i pensieri e i movimenti delle donne. Nel '44 "gli intendimenti con cui il giornale usciva - scrive Marisa Rodano - erano chiari: essere un giornale per tutte le donne, costituire un legame per tutte le energie femminili vogliose di battersi per sconfiggere il fascismo e partecipare direttamente alla costruzione di un'Italia diversa, far conoscere la lotta delle donne nell'Italia occupata, sollecitare nell'Italia liberata lo sviluppo di un movimento di donne". Oggi il mensile continua la sua opera esplorando il caleidoscopico mondo delle donne.

«Noidonne è un faro acceso sulla libertà di informazione e uno strumento che veicola un'immagine corretta del femminile», afferma Tiziana Bartolini attuale "direttora" del giornale. Il mensile non è disponibile nelle edicole, lo si può avere solo tramite abbonamento. «Abbonarsi a Noidonne - prosegue il direttore Bartolini -, è una finestra sul presente e un "passaporto per il futuro" che ci rende tutte/i un poco più forti e meno sole/i».

Una grande missione ad un piccolo costo: 25 euro all'anno, per 11 numeri.

L'abbonamento è semplice: basta fare un versamento sul c/c numero 000060673001 intestato a Cooperativa Libera Stampa c/o studio Berto, via F. A. Gualterio, 60 C1 00139 Roma. Oppure con bonifico su Banco Posta IBAN IT57 D076 0103 2000 0006 0673 001. ■

Info: 3389452935; www.noidonne.org

GUIDA AI PRODOTTI

Di che pasta sei?

Guida alla pasta pronta per preparazioni dolci e salate

di
Monica Galli
e Alessandra Pesciullesi

Per fare bella figura presentandoci ad una cena fra amici è d'obbligo portare una torta dolce o salata fatta in casa. Per essere certi della riuscita è più facile affidarsi a delle basi già pronte su cui lavorare di fantasia. Il risultato è efficace, ma in cosa consiste veramente la differenza col prodotto totalmente casalingo?

FOTO C. CASTALDI

LA FROLLA

La pasta frolla è una delle basi della pasticceria classica, si usa per preparazioni dolci tipo biscotti frollini, ma anche come involucro a crostate e torte ripiene. Una buona pasta frolla deve essere friabile e sciogliersi in bocca, non deve essere dura né troppo elastica. Per evitare che sia troppo elastica, si scelgono farine che formano un glutine debole (che non vuol dire meno pericoloso per i celiaci). Si prepara impastando velocemente farina, zucchero, burro, uova e aromi (vaniglia, limone, arancia) e si usa dopo almeno 30 minuti di riposo in frigo. Questi ingredienti sono gli stessi che si trovano nel prodotto confezionato industriale ad esclusione del burro che è sostituito parzialmente o completamente con margarina. Spesso è specificato che è preparata con grassi e oli vegetali (probabilmente di palma o di girasole); se però manca la specifica più probabilmente sarà quella meno pregiata con grassi idrogenati, che creano maggior rischio di arteriosclerosi e altre patologie del sistema cardiocircolatorio. L'uso di margarina al posto del burro si fa per vari motivi: perché la margarina ha temperatura di fusione maggiore del burro e quindi è più facile da lavorare se è più caldo, il prodotto che si ottiene si conserva meglio, ma soprattutto l'uso di margarina abbatte il costo del prodotto. Talvolta fra gli ingredienti si trova anche l'alcol: si aggiunge per impedire lo sviluppo di muffe nel prodotto, che ha umidità piuttosto elevata.

LA SFOGLIA

La sua caratteristica principale è che sembra formata da tanti strati sovrapposti e friabili che si sciolgono in bocca. È un impasto che si adatta alla perfezione sia a preparazioni dolci che salate, basta pensare alla torta millefoglie e ai vol-au-vent. Gli ingredienti classici sono semplici: farina, burro, acqua e sale, ma molto complicata è la tecnica di preparazione. Per prima cosa si formano due impasti, uno con farina e burro, l'altro con farina e acqua, che successivamente si uniscono; si stende l'impasto ottenuto e si ripiega più volte, come si può fare con un fazzoletto, facendo riposare fra una volta e l'altra (in gergo tecnico si "danno dei giri"). Se la preparazione è riuscita, per azione del calore di cottura, l'acqua contenuta nell'impasto evapora e provvede a far staccare l'uno dall'altro gli strati che si sono formati per ciascun giro. Questi strati non fanno uscire il vapore acqueo perché l'alta concentrazione di materia grassa li rende impermeabili al vapore stesso. La cottura procede in modo che le lamelle una volta raffreddate restino ben staccate e sollevate tra loro. La pasta sfoglia è difficile da eseguire, bisogna avere una certa manualità, altrimenti è meglio comprarla già fatta. Anche qui si tenga conto che al posto del burro ci sarà la margarina e probabilmente l'aggiunta di glutine e sostanze tipo l'acido ascorbico, e l-cisteina (agente di rivestimento E910) aggiunta per stabilizzare la pasta. Per gli amanti del gusto rustico l'industria produce anche pasta sfoglia con l'aggiunta di farina integrale, germe (parte del seme di grano saporita e ricca di ottimi grassi insaturi), crusca e concentrato di frutti antiossidanti. ▶

FOTO C. CASTALDI

FOTO C. CASTALDI

LA BRISÉE

La pasta brisée è molto veloce da preparare e si adatta benissimo a basi salate e dolci: è una via di mezzo fra la pasta frolla e la sfoglia. A differenza della prima non contiene uova, a differenza della seconda non si danno i giri per prepararla. Si chiama anche mezza sfoglia perché contiene metà del burro usato nella vera pasta sfoglia. L'importante è tenere il burro freddo ed evitare che durante la preparazione si appiccichi alle mani. Il prodotto industriale può contenere burro anidro cioè privo di acqua (poco usato in Italia più diffuso nella cucina francese da cui la pasta brisée ha origine) e/o margarina o direttamente oli e grassi vegetali. Si trovano fra gli ingredienti anche le maltodestrine. Sono note alla maggioranza degli atleti come rapido fornitore d'energia, ma nel nostro caso sono usate per rendere il gusto pastoso nonostante l'uso di meno grasso (burro o margarina che sia).

BOMBE CALORICHE

Il costo di questi prodotti è contenuto, visto soprattutto il risparmio di tempo che permettono. Dal punto di vista nutrizionale la differenza consiste soprattutto nel tipo di grasso usato; a questo proposito è bene sfatare un mito: l'uso di margarina al posto del burro non diminuisce il contenuto calorico; è vero piuttosto che inferiore risulterà senz'altro la qualità del prodotto finale. Si calcola che per porzione (pari a 29gr) l'apporto calorico sia compreso fra le 115 calorie della pasta brisée e le 160 della pasta sfoglia. Il contenuto in fibre anche nel tipo con farina integrale è risibile ai fini della dieta. È quindi ovvio che i prodotti dolci, ma vale anche per i salati (seppur preparati prediligendo verdure), sono vere e proprie bombe caloriche. È noto che i dolci soddisfano voglie sicuramente non quotidiane, ma lo stesso vale per le torte salate che poco si adattano a diete ipocaloriche e sono sbilanciate dal punto di vista nutrizionale soprattutto se ripiene di prosciutto cotto, formaggio e uova. ■

a cura di ***Monica Galli*** *e* ***Alessandra Pesciullesi***

LA SCHEDA

BURRO

Per la legge italiana si può chiamare burro il prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca ed il prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca

Il burro è un derivato del latte. Si prepara per zangolatura (sbattimento) della crema di latte vaccino (la panna) o del siero (scarto della lavorazione del formaggio). Le zangole, un tempo in legno, sono oggi recipienti in acciaio ruotanti sul proprio asse. In etichetta non è obbligo scrivere se è fatto da panna o siero, Il primo è anche definito fior di panna, per indicarne il maggior pregio. Il colore varia dal bianco al giallo pallido: questo dipende

FOTO C. VALENTINI

dall'alimentazione delle vacche, ma più spesso (per il burro industriale), dall'aggiunta di carotene. Per ottenere un chilo di burro occorrono circa 24 litri di latte.

Caratteristiche. È solido a temperatura ambiente e diviene liquido tra 28 e 33°C. Se scaldato a fiamma alta, sfrigola perché l'acqua contenuta evapora. In commercio ne esistono diversi tipi che si differenziano a seconda della quantità di grassi che contengono. Il burro deve essere compatto, lucido, l'odore gradevole e delicato.

Conservazione. In frigorifero al riparo dalla luce e dall'ossigeno per ritardare l'irrancidimento ed il cambiamento di colore. Il suo alto contenuto in grasso favorisce l'assorbimento degli odori: per questo è bene separarlo da alimenti tipo aglio o cipolla. Se congelato, mantiene a lungo le caratteristiche nutritive e il sapore.

Proprietà nutritive. Fornisce in media 750 Kcal per 100 grammi. Fornisce grassi utili all'organismo e di facile digeribilità, calcio, vitamine liposolubili tipo A, D, E, K, le proteine del latte e lo zucchero lattosio. Contiene colesterolo (250 mg/100g). È molto energetico ed è molto utile per bambini, ragazzi e sportivi.

Tipi in commercio. Il "classico" contiene mediamente l'82-85% di grasso, che scende al 60-62 nel burro "leggero a ridotto tenore di grasso" e al 39-41 nel "leggero a basso tenore di grasso". Nel burro "a ridotto contenuto di colesterolo", questa molecola è ridotta del 75-80%. Altri tipi di burro sono: il burro anidro, (99% di grassi, destinato alla produzione dolciaria) ed il burro concentrato, o chiarificato, (99,8% di grassi, usato per friggere). Esiste anche il mélange o metà/metà, dove burro e margarina sono affiancati, non separati, poiché per legge è vietato vendere la mescolanza dei due prodotti.

Da sapere

Tra i grassi di origine animale (burro, strutto, lardo, sego ecc) il più "nobile" è il burro: contiene vitamina D, necessaria per lo sviluppo dei denti e delle ossa, e vitamina A, che favorisce la crescita e difende dalle infezioni. Perciò è indicato anche nell'alimentazione dei bambini.

RADICCHI VENETI

I magnifici cinque

In tavola, salute, benessere e bei colori

di *Francesco Giannoni*

Nei tre canali della nostra cooperativa, dal 1° al 15 febbraio, una novità per i soci: la confezione con 5 tipi di radicchi. Salutari e gustosi, il lungo tardivo, il tondo, il lungo precoce, il variegato, e il semilungo, ricchi di antocianine, hanno elevato potere antiossidante e contrastano l'incidenza dei tumori. Inoltre, con il beta-carotene favoriscono crescita, riproduzione e mantenimento dei tessuti, il sistema immunitario e le capacità visive; il loro potassio, infine, protegge il tessuto osseo e il sistema cardiovascolare.

La terra d'elezione di tali radicchi è il Veneto; consumare prodotti tipici di una regione, significa tutelare la biodiversità, da tanto uno degli scopi della cooperativa. Grazie alla collaborazione fra la Coop e l'Organizzazione prodotti ortofrutticoli Veneto, queste verdure arrivano sulle nostre tavole da campi e orti, coltivati con sapienza secolare.

RADICCHI DIVERSI

Ciascun tipo di radicchio è unico per aspetto, sapore e caratteristiche organolettiche. Li descriviamo, associando a ognuno una breve, gustosa ricetta.

Il **radicchio lungo tardivo**, dalle foglie ripiegate in cima, è croccante con un leggero sentore di amaro e di acqua sorgiva. Lo si raccoglie a novembre, dopo che i campi hanno subito almeno due brinate. È ideale alla griglia: lavato il radicchio ed eliminata quasi tutta la radice, lo si taglia a metà per lungo; posto su una griglia ben calda, lo si cuoce 3-4 minuti per parte. Con un po' di olio extravergine di oliva, ecco un bel contorno, da mangiare anche insieme a polenta tostata sulla stessa griglia.

Il **radicchio tondo** si chiama così perché le sue foglie rotondeggianti si sovrappongono fitte fra loro a formare una "palla" rossa e bianca. Leggermente amarognolo e mediamente croccante, lo si trova in ogni stagione. Come gli altri radicchi, è buonissimo condito con olio extravergine di oliva; aggiungendo tre gocce di aceto, se ne tonifica il sapore che può essere rafforzato con del pepe macinato lì per lì.

Il **radicchio lungo precoce**, croccante e moderatamente amaro, è raccolto da fine estate a inizio autunno. Il cespo, voluminoso e allungato, deve essere ben chiuso; le foglie hanno un'accentuata nervatura principale bianca. È ottimo per preparare il risotto: in una casseruola si rosoli la cipolla finemente tritata; si aggiunga il radicchio tagliato a strisce sottili e, dopo un paio di minuti, si metta il riso; versare del vino che dovrà evaporare. Cuocere aggiungendo via via il brodo. Al termine, mantecare con burro e parmigiano, servendo caldo e all'onda.

Il **radicchio variegato**, dolce, gradevolmente amarognolo e molto delicato, è l'unico, fra quelli veneti, a cespo aperto; anzi, più la "rosa" è "fiorita", mostrando i suoi colori davvero belli, più il prodotto è pregiato. Da provare insieme allo speck nelle pappardelle spadellate. Fondere il burro in una padella rosolandovi lo speck tagliato alla julienne; bagnare col brandy e lasciarlo evaporare; aggiungere metà radicchio. Cotta la pasta, saltarla in padella con la salsa di speck e radicchio. Distribuire nei piatti il restante radicchio su cui si versa la pasta saltata.

Il **radicchio semilungo**, leggermente amarognolo e mediamente croccante, dal cespo compatto ed ellittico; la foglia, di un rosso brillante, ha la nervatura principale bianca. Se ne esalta il sapore consumandolo con i fagioli. Cotti i fagioli, se ne toglie una parte, passando il resto al setaccio, fino a ottenere una crema densa. Pulire e tagliare il radicchio a listarelle, adagiandolo sul piatto; coprire il radicchio con la crema di fagioli calda e con i fagioli interi. Per avere il massimo, oltre all'olio, aggiungere del grana grattugiato. ■

QUARRATA

VICINO È MEGLIO

A Quarrata c'erano già 6.800 soci, anche in assenza di un punto vendita dell'Unicoop Firenze: un socio ogni quattro abitanti, compresi i minorenni che non possono diventarlo. Dal 6 dicembre il punto vendita c'è: un bel supermercato di mille metri quadri di area di vendita. Insomma ora gli abitanti di Quarrata possono fare la spesa nella loro cittadina, senza fare chilometri in macchina per raggiungere Pistoia, Agliana o Prato. Insomma, l'ultima apertura del 2010 è nel segno della vicinanza della cooperativa ai propri soci, come lo sono state quelle di Pontedera-centro, Monsummano e Montemurlo, avvenute nello stesso anno. Con questo ora i punti vendita della cooperativa sono 102 e Pistoia è diventata la terza provincia con più punti vendita, dopo Firenze e Pisa.

FOTO M. D'AMATO

FOTO M. D'AMATO

INAUGURAZIONE

FOTO M. D'AMATO

PRODOTTI COOP

FRUTTA DA BERE

di
Anna Somenzi

Il consumo dei succhi di frutta è cresciuto negli ultimi anni. Una ricca scelta per bambini e adulti

In commercio si trovano diverse tipologie di succhi di frutta ed è quindi opportuno porre attenzione alle etichette e leggere bene cosa offrono. La legge dà definizioni precise: è un Succo di frutta un prodotto costituito al 100% da frutta che può prevedere una eventuale aggiunta di zuccheri che deve essere indicata in etichetta; la massima quantità di zucchero aggiunto consentita dalla legislazione è di 100g per litro (200g nei succhi di lampone, ribes e limone). Simile è il Nettare di frutta, che deve contenere una percentuale minima di frutta variabile dal 25 al 50 per cento, secondo i tipi. Se leggiamo Succo e polpa vuol dire che è ricavato dalla purea del frutto ed è soggetto alle stesse percentuali minime di legge di un nettare. In genere succede che viene chiamato nettare un prodotto costituito quasi soltanto da succo, mentre il succo e polpa è ottenuto da frutti più solidi (mele, pere eccetera). Il termine "spremuta" si applica solo agli agrumi anche in questo caso con o senza zuccheri aggiunti. Esistono poi le bevande alla frutta, nelle quali la percentuale di frutta scende al 12% minimo. Se risulta inferiore al 12%, si parla di *Bevanda al gusto di...*

DAI PIÙ PICCOLI...

Partiamo dai più piccoli per i quali la linea Crescendo propone due nettari di pera e mela da agricoltura biologica: sono due bevande di frutta (50%) preparate senza zuccheri aggiunti ma con vitamina C, adatte allo svezzamento.

Club 4-10 la linea dedicata ai bambini più grandi, comprende gli smoothies, moderni e multifrutto, al 100% di frutta, senza zucchero aggiunto, con vitamina C, niente aromi, conservanti o coloranti. Sono preparati con una miscela di più frutti; per esempio una pera, 16 acini d'uva, uno spicchio di mela e una fetta di banana sono la composizione di uno smoothies al gusto pera da 200ml; può essere una alternativa per un fuori pasto o una merenda. Della stessa linea sono anche i gusti mela, pesca e ananas-banana.

Fra i succhi di frutta a marchio Coop la scelta è amplissima: pera, albicocca, pesca..., misti come il tropicale, con o senza zuccheri aggiunti. Nella linea Vivi Verde succhi e polpa di frutta (40-50%) da agricoltura biologica, con zucchero di canna sempre da agricoltura biologica.

AI GRANDI

Ultime nate nella linea Bene.sì sono bevande con almeno il 50% di frutta, senza zuccheri aggiunti e arricchite con ingredienti specifici che hanno effetti benefici sul nostro organismo. Sono tre gusti ai quali si associano tre funzioni.

FOTO M. D'AMATO

Ananas, arancia e mango per contribuire a proteggere il cuore e a tenere sotto controllo i livelli di colesterolo nel sangue, funzione per la quale sono state aggiunte la tiamina (vitamina B1) e fibre solubili estratte dall'orzo (betaglucani); queste ultime hanno dimostrato di aver la capacità di intrappolare e ridurre l'assimilazione del colesterolo LDL (cattivo) introdotto con l'alimentazione.

Una bevanda di succo e polpa di albicocca, arancia e pesca, per la seconda funzione di apporto di fibre, la cui mancanza nella nostra alimentazione frettolosa e molto sofisticata, peggiorata da una vita per i più sedentaria, costituisce un problema per il benessere intestinale. E infine un aiuto per lo scheletro: una bevanda con mela, uva rossa e mirtillo alla quale sono stati aggiunti vitamina K, zinco e manganese per aiutare a mantenere in buona salute le ossa. ■

APPUNTAMENTO

VEDIAMOCI ALLE PIAGGE

L'Associazione Culturale Anrac operante Presso il Centro Commerciale Coop "Le Piagge, nel mese di febbraio propone numerosi appuntamenti culturali aperti al pubblico. Fra questi: tutti i lunedì del mese si terrà un corso gratuito di disegno dal vero con il maestro Ernesto Zei, presso i locali dell'associazione. Da sabato 19 a venerdì 25 c'è il carnevale dei ragazzi, durante il quale verranno effettuati giochi vari e saranno esposte foto e pitture relative al carnevale. Inoltre verranno ospitate mostre di pittura e fotografiche, visitabili tutti i giorni di apertura del centro commerciale.

GLI ASSORBENTI

Interni o con le ali

Guida alla scelta. La parola alla ginecologa

di
Alma Valente

Sottili, ultrasottili, con ali o senza, di lunghezze diverse a seconda delle esigenze, oppure interni. È questa la lunga gamma di prodotti usa e getta che viene offerta alle donne, soprattutto, attraverso le pubblicità, per i loro giorni critici, talvolta molto fastidiosi e magari anche dolorosi.

Però, è indubbio che su questi prodotti c'è un grande giro di affari: secondo i dati Istat, nel nostro Paese, ogni anno, le donne in età fertile spendono più di sei miliardi di euro tra assorbenti esterni o tamponi interni. Certamente i primi sono i più usati, e la composizione è pressoché uguale: due strati di tessuto-non tessuto ultra traspirante con all'interno cellulosa e, in alcuni casi, con essenze profumate non ben specificate da quanto si legge sulle etichette. In alternativa sul mercato possiamo trovare assorbenti con all'interno del cotone, ipoallergenico, ma il prezzo aumenta a secondo delle tipologie.

MATERIALI

Ma adesso entriamo nel merito. Le parti interne, quelle a base di cellulosa, per essere presentate assolutamente candide devono essere sbiancate attraverso processi chimici di candeggio; il risultato, e questo vale anche per i proteggi-slip sintetici, è che possono causare, in soggetti predisposti, come spiega la dottoressa Cecilia Molino, specialista in ginecologia e ostetricia «stati irritativi, che talvolta possono essere complicati da infezioni fungine come la Candida, che possono essere eliminati evitando l'uso di tali prodotti sintetici».

Veniamo poi agli assorbenti interni: piccoli cilindretti di cotone, utili soprattutto per chi fa sport o, magari durante l'estate per avere meno disagi con il costume. Questi ultimi possono essere usati anche da giovanissime che non hanno avuto "rapporti" perché, come specifica la dottoressa Molino «l'imene è una membrana flessibile e utilizzando tamponi di piccole dimensioni non viene normalmente lacerata». L'importante è che la giovane donna abbia una buona conoscenza del proprio corpo e sia in grado di rispettare norme igieniche.

Leggendo sui vari siti internet sembra sia stato associato all'utilizzo di assorbenti interni una sindrome da shock tossico. È vero? «Questa è una condizione rara, ma purtroppo grave, - conclude la dottoressa Molino - causata dalle tossine dello *Staphilococcus aureus*, un batterio presente a livello vaginale. I sintomi sono caratterizzati da febbre elevata, con dolori addominali, nausea, vomito ed eruzioni cutanee. Quando ciò avviene è necessario rivolgersi subito al medico. Il rischio di questa complicanza viene ridotto se l'utilizzo di tamponi è associato al rispetto delle norme igieniche».

AMBIENTE

Ma adesso veniamo all'ambiente: secondo i ricercatori gli assorbenti o anche i pannolini per bambini, con all'interno prodotti sintetici, rappresentano i rifiuti più difficilmente biodegradabili, tanto che occorrerebbero circa 500 anni, come per la plastica, per essere degradati.

Quale potrebbe essere, dunque, la soluzione più idonea e favorevole per il nostro ambiente? A quanto suggerisce la nostra esperta, «il sistema più favorevole dal punto di vista ecologico, è rappresentato dalla cosiddetta "coppetta mestruale". Si tratta di una coppetta in silicone ipoallergenico, ampiamente diffusa nei paesi anglosassoni e da noi ancora poco conosciuta. È un semplicissimo recipiente in silicone morbido che si inserisce in vagina, raccoglie il sangue mestruale e ogni 4-8 ore viene svuotata e lavata per essere riutilizzata. Il vantaggio, oltre che ecologico ed economico, sembra essere anche igienico, in quanto il silicone è un materiale che non facilita la proliferazione batterica». ■

LADY CUP
La "coppetta mestruale" che rende inutili gli assorbenti usa-e-getta è in vendita nei super ed iper Coop della Toscana.

FOTO D. TARTAGLIA

ASSORBENTI IGIENICI

VADEMECUM

Lavare sempre le mani prima e dopo il cambio dell'assorbente; cambiare l'assorbente almeno ogni 4-8 ore a seconda dell'entità del flusso mestruale; se si usano assorbenti interni, scegliere sempre quelli con il livello di assorbenza più basso per le caratteristiche del proprio ciclo; non usare assorbenti interni in assenza di ciclo mestruale o per altri tipi di perdite; se si desidera un vantaggio economico ed ecologico, provare la coppetta mestruale.

ETICHETTE

LUCE IN CODICE

Come scegliere la giusta tonalità di luce delle lampadine a risparmio energetico

di ***Francesco Giannoni***

Dal 1° settembre 2010, la Comunità europea ha disposto che già sulle confezioni delle lampadine a risparmio energetico, il consumatore sia informato di una serie di caratteristiche che tale prodotto deve avere. Per comprenderle partiamo da qualche breve informazione.

Ogni sorgente luminosa (quindi anche ogni lampadina) produce una specifica intensità luminosa e una particolare tonalità di luce. La cosiddetta "luce bianca" esiste in più varianti, dalla più calda, intensa e rilassante (come quella di una "vecchia" lampadina a incandescenza) alla più fredda, simile alla luce naturale. Ogni variante ha una sua "temperatura", misurata in gradi Kelvin (K).

Per capire in modo pratico cosa voglia dire "temperatura di colore di una sorgente luminosa", pensiamo a una sbarra di ferro messa ad arroventare: prima diventa rossa, poi, via via, sempre più bianca fino a emanare una luce azzurrognola. Ciascuno di questi stadi ha una temperatura di colore misurata, ripetiamolo, in gradi Kelvin (K).

Facciamo due esempi: una lampadina a incandescenza, dalla luce bianca "calda", ha una temperatura di colore di 2700 K; una lampada fluorescente (dalla luce simile a quella naturale in pieno giorno) ha una temperatura di 6000 K.

Veniamo ora alle lampade a risparmio energetico; possiamo scegliere fra due tonalità di luce: calda (827 o 825), simile a quella di una lampadina a incandescenza, e fredda (840), più simile alla luce diurna.

Questi numeri, scritti sulle confezioni delle lampade, possono apparire misteriosi; hanno in realtà un significato molto semplice: 8 indica la resa dei colori (ce ne sono di tre tipi: 7 corrisponde a una resa discreta, 8 a una resa buona e 9 a una resa ottima); gli altri numeri (25, 27 o 40) indicano i gradi Kelvin della temperatura colore della lampada.

Perciò: 825 vuol dire buona resa (8) e 2500 K, 827 buona resa (8) e 2700 K, 840 buona resa (8) e 4000 K.

La direttiva comunitaria del 1° settembre 2010 stabilisce che queste informazioni devono essere chiaramente riportate sulle confezioni delle lampade; obbligatoria in particolar modo la chiara indicazione dei gradi Kelvin della temperatura di colore. L'utente, così, può confrontare le diverse offerte disponibili sul mercato. Molti produttori, inoltre, indicano sulla confezione se la luce della lampada ivi contenuta è calda, "warm comfort light", o fredda, "cool white".

NON SOLO COLORE

Oltre alla temperatura di colore, in etichetta sono riportate molte altre informazioni, fra cui: l'equivalenza con una lampada a incandescenza (es.: 7W di una lampada a risparmio equivalgono a 40W di una a incandescenza); la dicitura "energy saving", solo per le lampade di classe A; la "vita nominale" della lampada espressa in ore; il numero dei cicli di accensione prima che si verifichi un guasto prematuro della lampada; se la lampada è o non è "dimmerabile", vale a dire se la sua intensità luminosa è regolabile oppure no; le dimensioni della lampada espresse in mm; il "tempo di avvio", cioè in quanto tempo la lampada arriva alla piena emissione luminosa (se inferiore a 1 secondo, è indicato come "piena luce istantanea"); se la lampada contiene mercurio (Hg) e in quale quantità; se la lampada è progettata per l'uso ottimale in condizioni non standard.

Queste e molte altre notizie, infine, sono reperibili sui siti internet delle varie aziende produttrici. ■

Si ringrazia per le informazioni fornite la dottoressa Erika Sambugaro, Retail sales channel manager della Osram

m'illumino di meno

SILENZIO ENERGETICO

Il 18 febbraio uno spegnimento simbolico

Anche quest'anno torna "M'illumino di meno", la campagna radiofonica sul risparmio energetico inventata da *Caterpillar*, programma cult di Radio 2. La "Giornata del risparmio energetico 2011", edizione speciale per i 150 anni dall'unità d'Italia, è fissata per il 18 febbraio 2011. Com'è tradizione, *Caterpillar* invita comuni, associazioni, scuole, aziende e case di tutt'Italia ad aderire all'iniziativa creando quel "silenzio energetico" che negli anni scorsi ha coinvolto le piazze di mezza Europa. Il 18 febbraio accanto agli spegnimenti simbolici, si solleciteranno accensioni originali di luci pulite a tema tricolore. Turbine, lanterne, Led o biciclette, che alimentino tricolori luminosi su tutto il territorio nazionale. Insomma una scenografia bianca rossa e verde stile *green economy* per spegnere lo spreco di energia. Ci saranno anche dei presidi sul territorio, i "M'illumino Mob", eventi che riuniranno più persone in luoghi aperti e pubblici, particolarmente visibili, ricreando una sorta di "Spedizione dei Mille M'illumino" nelle piazze spente di tutt'Italia. Tutto questo per testimoniare la necessità di una gestione più "illuminata" del nostro futuro. La campagna 2011 ha già preso il via il 24 gennaio, con il racconto radiofonico delle buone pratiche di produzione e di consumo intelligente di energia, e darà voce alle adesioni più interessanti il 18 febbraio.

Massimo Cirri e Marco Ardemagni

FOTO S. MELUNI

Anche per quest'anno Coop, come da 4 anni a questa parte, in perfetta coerenza con i temi del risparmio energetico su cui è da tempo impegnata, aderirà a "Mi illumino di meno". Le scorse volte sono state abbassate le luci in concomitanza dell'evento finale negli ipercoop e nei supermercati in tutta Italia e attivato un collegamento radiofonico con *Caterpillar*. Nell'ultima edizione a mo' di simbolo dell'impegno di Coop è stato issato su un carrello un'insegna a led, alimentata da una dinamo azionata a pedali, realizzata da Inres. Per l'edizione 2011 in primo piano saranno i temi del risparmio energetico e della ricerca di energie rinnovabili, settori in cui Coop è attiva da tempo, e i 150 anni dell'Unità di Italia. In alcuni supermercati e ipermercati della cooperativa, individuati in diverse località del nord, del centro e del sud che hanno a che fare con la storia risorgimentale, verrà realizzata una sorta di scenografia ispirata al tricolore utilizzando anche materiali e immagini della cooperativa.

IN ESCLUSIVA PER I SOCI UNICOOP FIRENZE

OGNI 15 GIORNI

I PREZZI PIÙ BASSI DEL MERCATO

IN TUTTI I PUNTI VENDITA coop incoop ipercoop UNICOOP FIRENZE

1_15 FEBBRAIO

MASSIMO 2 Conf. PER CARTA SOCIO

40% SCONTO ALLA CASSA

PREZZO PER I SOCI
0,66 € AL KG
2,97 € A CONF.

PREZZO PER I NON SOCI
1,10 € AL KG
4,96 € A CONF.

ARANCE TAROCCO COOP
4,5 kg

40% SCONTO ALLA CASSA

PREZZO PER I SOCI
2,98 € A CONF.

PREZZO PER I NON SOCI
4,97 € A CONF.

MIX RADICCHI DEL VENETO COOP
COMPOSTO DA:
lungo tardivo,
lungo precoce,
variegato tondo,
semilungo
conf. 1 kg

40% SCONTO ALLA CASSA

AFFETTATI TAKE AWAY
mortadella con pistacchio
prosciutto cotto
prosciutto cotto arrosto
REPARTO GASTRONOMIA

UN ESEMPIO:
MORTADELLA CON PISTACCHIO
130 g circa

PREZZO PER I SOCI
8,10 € AL KG

PREZZO PER I NON SOCI
13,50 € AL KG

MASSIMO 2 Conf. PER CARTA SOCIO

40% SCONTO ALLA CASSA

PREZZO PER I SOCI
5,91 € AL KG

PREZZO PER I NON SOCI
9,85 € AL KG

PETTO DI POLLO A FETTE COOP

PIZZE FRESCHE ITALPIZZA
vari gusti

UN ESEMPIO:
PIZZA NAPOLI
360 g

PREZZO PER I SOCI
1,17 €
3,25 € AL KG
PREZZO PER I NON SOCI
2,35 €
6,53 € AL KG

PREZZO PER I SOCI
7,30 €
AL KG
PREZZO PER I NON SOCI
14,60 € A KG
FUNGHI PORCINI TAGLIATI SURGELATI VICHI
1 kg

PREZZO PER I SOCI
3,25 €
13,00 € AL KG
PREZZO PER I NON SOCI
6,50 €
26,00 € AL KG
FILETTI DI TONNO ALL'OLIO DI OLIVA ÀS DO MAR
250 g

MASSIMO
4 Pz.
A SCELTA PER CARTA SOCIO

40%
SCONTO ALLA CASSA

PREZZO PER I SOCI
1,47 €
2,94 € AL KG
PREZZO PER I NON SOCI
2,45 €
4,90 € AL KG
BISCOTTI ARTEBIANCA
vari gusti
500 g

MASSIMO
4 Pz.
PER CARTA SOCIO

50%
SCONTO ALLA CASSA

PREZZO PER I SOCI
4,10 €
PREZZO PER I NON SOCI
8,20 €
CARTA IGIENICA SCOTTEX
maxirotolo
12 rotoli

PREZZO PER I SOCI
13,50 €
PREZZO PER I NON SOCI
19,90 €
PIGIAMA UOMO O DONNA LIABEL
100% cotone
colori assortiti
taglie donna: dalla S alla XL
taglie uomo: dalla M alla XXL

DAL 1 AL 28 FEBBRAIO

PREZZO PER I SOCI
9,60 €
PREZZO PER I NON SOCI
16,00 €
CARLO LAPUCCI
FIABE TOSCANE
LE PIÙ BELLE STORIE
SARNUS EDITORE

I PRODOTTI CONTRASSEGNATI CON L'ASTERISCO * NON SONO PRESENTI NEI PUNTI VENDITA incoop

IN ESCLUSIVA PER I SOCI UNICOOP FIRENZE

OFFERTA VALIDA NEI SUPERMERCATI E IPERMERCATI COOP UNICOOP FIRENZE

FEBBRAIO

UTILIZZA I PUNTI ACCUMULATI PER ACQUISTARE AD **UN PREZZO SPECIALE,** CON IL MECCANISMO **EURO+PUNTI,** QUESTI UTILISSIMI PRODOTTI.

OGNI MESE PER TE **NUOVE PROPOSTE.**

IN PUNTO VENDITA TUTTE LE INFORMAZIONI SULLE CARATTERISTICHE DI OGNI SINGOLO PRODOTTO.

JEANS UOMO CARRERA

modelli e lavaggi assortiti
taglie: dalle 46 alla 58

PREZZO PER I SOCI
25,00 €
OPPURE
17,00 € + 400 PUNTI
PREZZO PER I NON SOCI 34,90 €

PRODOTTO PRESENTE ANCHE NEI PUNTI VENDITA incoop

ACCAPPATOIO UNISEX IN MICROFIBRA CON CAPPUCCIO DIADORA

comp.: 88% poliestere, 12% nylon
colori assortiti
taglie ragazzo/a: da 10 anni a 14 anni
taglie adulto: dalla S alla XXL
con sacca in microfibra

PREZZO PER I SOCI
20,00 €
OPPURE
16,00 € + 200 PUNTI
PREZZO PER I NON SOCI 30,00 €

SCALA PIUMA 6 GRADINI

in alluminio

PREZZO PER I SOCI
28,50 €
OPPURE
19,50 € + 450 PUNTI
PREZZO PER I NON SOCI 38,50 €

CUSCINO MASSAGGIATORE SHIATSU DIADORA

con 4 testine rotanti a movimento rotatorio
bidirezionale per collo, cervicale, schiena, gambe, braccia, spalle e addome
effetto riscaldante lenitivo a raggi infrarossi
spina per presa corrente e spinotto auto

PREZZO PER I SOCI
55,00 €
OPPURE
45,00 € + 500 PUNTI
PREZZO PER I NON SOCI 65,00 €

ASSE DA STIRO IN LEGNO DI FAGGIO

regolabile su 4 altezze
piano stiro in rete zincata e traforata
cm 108x135
ampia griglia portacaldaia a scomparsa
piedi dotati di ruote che lavorano anche in posizione chiusa
fodera in puro cotone
piano portaindumenti

MADE IN ITALY

PREZZO PER I SOCI
95,00 €
OPPURE
75,00 € + 1000 PUNTI
PREZZO PER I NON SOCI 149,00 €

ASPIRAPOLVERE ROBOT SAMSUNG SR8825

senza filo
ritorno automatico alla base
sensori per il vuoto
autonomia di 90 minuti circa
filtro hepa 11
avvio ritardato programmabile

PREZZO PER I SOCI
275,00 €
OPPURE
249,00 € + 1.300 PUNTI
PREZZO PER I NON SOCI 379,00 €

TELEFONO CORDLESS PHILIPS CD1751B

display: lcd retroilluminato
segreteria telefonica
rubrica con 50 numeri memorizzabili
autonomia in conversazione di 12 ore circa

PREZZO PER I SOCI
25,00 €
OPPURE
19,00 € + 300 PUNTI
PREZZO PER I NON SOCI 34,90 €

NETBOOK HP 10,1" MINI 110-3109SL

processore: intel atom N455, 1,66 GHz
ram: 1 GB
hard disk: 160 GB
schermo: led 10,1"
scheda video: intel gma 3150
connessioni: wi-fi 802.11 b/g/n
sistema operativo: windows 7 starter
peso: 1,21 kg

PREZZO PER I SOCI
199,00 €
OPPURE
185,00 € + 700 PUNTI
PREZZO PER I NON SOCI 239,00 €

STAMPANTE MULTIFUNZIONE HP DJ1050

quadricromia
2 cartucce
massima risoluzione colore: 4800x1200 dpi
massima velocità colore: 4 pagg/min.
interfaccia: usb
funzione fotocopia
scanner

PREZZO PER I SOCI
33,00 €
OPPURE
25,00 € + 400 PUNTI
PREZZO PER I NON SOCI 49,90 €

SOCIALITÀ

a cura di
Valentina Vannini

CUCINA

FIRENZE LE PIAGGE
LA TRADIZIONE IN TAVOLA

Corso di cucina rustica con l'insegnante Francesco Lucibello allo Spazio reale di San Donnino. Quattro lezioni: il 22 febbraio, il 1°, l'8 e il 15 marzo, dalle ore 20.30. Costo euro 70.
Iscrizione e info: punto soci supermercato Coop Le Piagge 0553427372

FIGLINE VALDARNO
SENZA GLUTINE

Corso di cucina per celiaci in cinque serate. Il 21 febbraio serata teorica con la dietista Elisa Spaghetti al Circolo Arci Restone, loc. Restone, Figline Valdarno. Il 28 febbraio, il 7, 14 e 21 marzo lezioni di cucina con lo chef "Afc", esperto in ristorazione senza glutine, nella sala soci Coop, in via della Comunità Europea, a Figline Valdarno. Costo del corso euro 50.

VOLTERRA
I COLORI DELLA COOP

Il 2 gennaio, nelle Logge di Palazzo Pretorio a Volterra, sono stati premiati i vincitori del concorso fotografico "I Colori della Coop", organizzato dal gruppo fotografico G.i.a.n. Volterra e dalla locale sezione soci. In premio ai primi tre classificati buoni acquisto offerti dalla sezione soci Coop del valore rispettivo di 100, 75 e 50 euro. *Nella foto Vittorio Marrucci, vincitore del I premio accanto alla sua foto* Black rasta

POGGIBONSI
PER OGNI PALATO

Lezioni di cucina riservate ai soci Unicoop Firenze tenute da cuochi professionisti a partire dall'ultima settimana di marzo e per tutto aprile nei locali della Pubblica assistenza di Poggibonsi. Tra le proposte: Il parte del corso di pesce; la cucina degli avanzi; il pane; menù per eventi e compleanni; cucina regionale.
Info e iscrizioni: box soci via Salceto 0577987473 dal 10 marzo 2011

Max. 30 persone.
Info e prenotazioni: punto soci Coop mart. e giov. 10-12; tel. 055951888; signora Zuffanelli L. coord. Firenze 3460050154, ore 13-15.

DICOMANO
FANTASIE NATURALI

Corso di intaglio e decorazione di frutta e verdura il 16, 17 e 18 febbraio, alle 21, nei locali della Casa del popolo di Dicomano con Silvestro D'Andrea, per realizzare con semplicità fiori, animali e oggetti da frutta e verdura per abbellire la tavola e stupire gli ospiti. Costo soci Coop euro 35; non soci euro 40. Max.12 partecipanti.
Prenotazioni: Coop Dicomano 055838306; Tullio Trafeli 3558366210; sez.valdisieve@socicoop.it

Dicomano

Le Signe

LE SIGNE
IMMAGINI ANTICHE

Il 9, 10, 16 e 17 aprile nella saletta soci dell'iperCoop di Lastra a Signa corso di pittura iconografica a cura di Maria Grazia Moretti. Incontro informativo l'11 marzo alle 21. Costo del corso euro 200 per i soci Coop, euro 250 per i non soci. Il metodo usato in questo corso consente anche a coloro che non hanno esperienza di pittura di dipingere un'icona con le tecniche antichissime e tradizionali, tutt'oggi in uso in certi monasteri ortodossi della Grecia e della Russia. Tutto il materiale necessario (tavola di legno con già attaccata la tela di lino, e l'imprimatura con colla di caseina e polvere di alabastro, pigmenti, vernici, tempere, polvere di madreperla dorata) è fornito dall'insegnante che consegnerà al partecipante anche una borsa di stoffa e un kit di quattro pennelli che rimarranno di sua proprietà insieme all'icona realizzata.
Info: sez.lesigne@socicoop.it; 0558749221; www.galleriaiconografica.it; 0558720094; 3289030152

TEMPO LIBERO

VALDINIEVOLE
COCCOLARSI CONVIENE

Sconti per i soci Unicoop Firenze alle Terme di Montecatini. Il Centro benessere Excelsior è aperto dal lun. al sab., ore 9 - 19; dom. 9 - 14. La piscina termale Terme Redi è aperta dal lun. alla dom. ore 9 - 19. La promozione è valida dal 1° gennaio al 30 giugno: per la piscina termale e il percorso vascolare 9 € invece di 12; per il trattamento viso al fango termale Montecatini Exclusive 40 € invece di 50; per Aqualux termale 21 € invece di 28.
Info e prenotazioni: Terme di Montecatini Spa, 05727781; info@termemontecatini.it; www.termemontecatini.it. Dettagli sconti su www.coopfirenze.it

PISA
CON GLI OCCHI AL CIELO

La sezione soci Coop di Pisa ha in programma a febbraio un corso di birdwatching in collaborazione con la sezione Lipu di Pisa. Gratuito per i soci Coop e Lipu (l'associazione alla Lipu costa 25 euro). Il corso

inizierà il 23 febbraio alle 21.15. Quattro lezioni teoriche nella sala soci Coop di Pisa Cisanello, via Walter Tobagi 1 (alle 21.15): il 23/2 presentazione corso, cenni su attrezzatura ed abbigliamento, prime chiavi di riconoscimento, cenni sul tema della migrazione; il 2/3 "Gli uccelli acquatici"; il 9/3 "I passeriformi"; il 16/3 "I rapaci notturni e diurni". Più quattro uscite pratiche (il 26 febbraio, il 6, 13 e 19 marzo).
Prenotazioni e info: chiamare 3281671792; oppure scrivere una e-mail a pisa@lipu.it

SIENA
I COLORI DELLA VOCE
Da marzo, nella sala soci Coop di Grondaie, a Siena, laboratorio "I colori della voce", condotto da Maria Laura Bigliazzi, docente di canto, direttrice di coro, e cantante professionista. È un corso di canto corale dedicato ai principianti ed esperti, basato su un repertorio di brani popolari di varie tradizioni (gospel, canti africani, brasiliani ecc...). Un'esperienza creativa per scoprire nuove sfumature della propria voce giocando, sperimentando e dando spazio all'improvvisazione.
Info: 3495080188-333286935. Iscrizioni: punto soci Siena Grondaie il venerdì 17-19; il sabato 10-12

CAMPI BISENZIO
PERCORSI FIORENTINI
Il Circolo culturale Larocca e la sezione soci Coop di Campi Bisenzio propongono, dal 5 marzo al 30 aprile, visite guidate nei luoghi più amati di Firenze. Si potranno ammirare la Basilica di San Miniato al Monte (5 marzo, ore 15), uno dei migliori esempi dell'architettura romanica a Firenze; il Duomo e Santa Reparata (19 marzo, ore 15) con la Cattedrale fiorentina costruita su progetto di Arnolfo di Cambio e intitolata a Santa Maria del Fiore, sorta sul complesso paleocristiano di Santa Reparata; il Museo Bardini (3 aprile, ore 11), con visita al museo, che prende il nome dall'antiquario Stefano Bardini e che ospita un insieme di circa 3600 opere tra pitture, sculture, armature, strumenti musicali, ceramiche, monete, medaglie e mobili antichi; la Chiesa di Sant'Ambrogio (9 aprile, ore 16), una delle chiese più antiche, affascinanti e suggestive di Firenze; il Museo dell'opera di Santa Croce (30 aprile, ore 15) ospitato nei locali del Convento di Santa Croce. Costo per le cinque visite (al netto di eventuali biglietti di ingresso) euro 30 a persona da versare sul c.c.p. n. 42764092, intestato al Circolo culturale Larocca.
Info e prenotazioni: Silvia 3336242772; Angelo 3393207292; Rosanna 0558964019

PRATO
IN FORMA CON LO SCONTO
La sezione soci Coop di Prato organizza un corso di nuoto alla palestra Victoria Club a Montemurlo, in via Ragno 19 per i figli dei soci Unicoop Firenze: abbonamento trimestrale, 1 volta la settimana, euro 60, non soci 75; 2 volte la settimana euro 110, non soci 135. In programma anche un corso di ginnastica posturale per combattere mal di schiena e i problemi dell'osteoporosi. Soci Coop euro 40, non soci 60.
Info: 0574791228

LE SIGNE
DA GARIBALDI A FALCONE E BORSELLINO
Lastra a Signa e Signa, due antichi paesi che hanno sempre operato per lo sviluppo sociale e politico delle loro comunità. In occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia, aderendo all'iniziativa "Da Garibaldi a Falcone e Borsellino", la sezione soci Coop organizza per il 5 febbraio, alle 17, nella sala soci Coop dell'iper di Lastra a Signa, un incontro sul contributo dei due paesi alla più recente storia d'Italia. Verranno presentati documenti che comprovano l'apporto di cittadini di Lastra

e di Signa al Risorgimento e, attraverso l'antifascismo e la Resistenza, hanno poi aderito al movimento in difesa della legalità e della Costituzione, come dimostrano i vari incontri con Nino Caponnetto e con la sua fondazione. Nell'occasione interverrà Salvatore Calleri, presidente della fondazione Caponnetto. Renata Corzi, presidente della sezione soci Coop, e Giampiero Fossi, assessore alla cultura del Comune di Signa, illustreranno il contributo dei due paesi al Risorgimento.
Info: 0558749221; sez.lesigne@socicoop.it

SOLIDARIETÀ

PISA
FOTOGRAFI DI CUORE
Corso base di fotografia nella sala soci Coop di Pisa Cisanello, in via Walter Tobagi 1, dal 21 febbraio. Otto lezioni di circa due ore il lunedì alle 17: il 21, 28 febbraio; 7, 14, 21, 28 marzo; 4, 11 aprile. Insegnante volontario del corso Lorenzo Evangelisti. Costo del corso 50 euro che saranno devoluti a favore della Fondazione Il Cuore si scioglie Onlus.
Info e iscrizioni: sez.pisa@socicoop.it; 3311086849 o 050579544 (con segreteria)

LUCCA
LEZIONI DI CUCITO
Visto il successo della precedente edizione, la sezione soci Coop di Lucca e l'Ass. Over50Lucca organizzano un nuovo corso pratico di cucito. Il corso, rivolto sia ai principianti che a esperti, inizierà nel mese di febbraio e si terrà nella sala soci Coop di Sant'Anna. Costo del corso euro 70; soci Coop euro 60.
Info: 0583316316; 3398990810

Le iniziative delle sezioni soci sono continuamente aggiornate sul sito www.coopfirenze.it

PONTASSIEVE
DITELO CON UNA ROSA
Due incontri per entrare nel mondo della regina dei fiori, conoscerne la storia affascinante e approfondire tecniche di coltivazione e potatura: il 17 febbraio, dalle 21 alle 23, "Storia della rosa: un affascinante viaggio alla scoperta della regina dei fiori", a cura di Cecilia Lucchesi; il 24 febbraio, dalle 21 alle 23, "Un giardino da sogno: coltivazione, cura delle rose, dimostrazione di potatura, a cura di Arnaud Duquennoy. Costo soci Coop euro 12 a lezione; 15 per i non soci.
Info e prenotazioni: Mondo Rose 0558328725; sede corsi sezione soci Coop Pontassieve

CAMPI BISENZIO
AL "GNI GNI"
Il 27 febbraio, alle 13, al Circolo "Gni Gni" della Pubblica assistenza, in via Orly, a Campi Bisenzio, la locale sezione Soci Coop organizza un pranzo di solidarietà, il cui intero incasso sarà devoluto alla Pubblica assistenza, per raccogliere fondi per l'acquisto di un automezzo adibito al trasporto di persone con handicap. Costo: adulti euro 15; bambini euro 10. Il menù: antipasto, primo, secondo, acqua, vino e caffè.
Prenotazioni: box sezione soci Coop dal lunedì al venerdì 17-19, 0558964223; circolo Gni Gni Pubblica assistenza 0558949945

IMPRUNETA
TRIONFO DI PESCE
Crostino con cozze e peperoni, flan di pesce spada, casarecce con pesce spada, melanzane, pomodorini e mentuccia, risotto ai frutti di mare, orata diliscata e arrostita alla napoletana per secondo, e come dessert zuccotto alla Prunetina. Sono alcune delle specialità che saranno realizzate dallo chef Iacopo Bazzani in occasione del pranzo, con un menù tutto a base di pesce, organizzato dalla sezione soci Coop, per raccogliere fondi per Il Cuore si scioglie, il 20 febbraio, alle 13, al ristorante "Il Pruneto" di Impruneta, in via della Croce 39. Costo euro 25.
Prenotazioni:
Vittorio Merluzzi 3474236517-0552011355;
Ennio Antonelli 3336446247

CENTRO*SESTO
FINE ANNO AL CENTRO
Il Centro*Sesto con la sezione soci Coop Sesto Fiorentino – Calenzano, Manticora Wine - Bar e Cortile di Giannino hanno organizzato il primo veglione di fine anno nella galleria del Centro: cena, ballo e musica dal vivo con l'orchestra Black Out. Un vero successo! Una parte del ricavato della serata è stato donato dai ristoratori del Centro*Sesto alla Fondazione Il Cuore si scioglie per due adozioni a distanza, una in Perù, l'altra in Brasile.

FOTO M. D'AMATO

CASCINA
DI... VINO
Incontri sul vino con degustazione guidata dal 16 febbraio, dalle 18 alle 20, al punto soci dell'ipercoop di Cascina. Costo euro 50, più 10 euro d'iscrizione che andranno a Il Cuore si scioglie. Tra gli argomenti trattati: la degustazione; i colori del vino, i sentori, difetti del vino (feccia e tappo, vino torbido); il gusto del vino; abbinamento cibo/vino, vini mossi, metodi di preparazione, Champagne e metodo classico, Asti.
Iscrizioni: box informazioni ipercoop Navacchio, incoop Cascina, Casciavola, Calci, Uliveto Terme

FOTO G. C. ISTITUTO TECNICO AGRARIO ANZILOTTI

VALDINIEVOLE
SAPIENZA CONTADINA
A febbraio, tre corsi organizzati dalla sezione soci Coop con l'istituto tecnico agrario statale "D. Anzilotti" di Pescia, nell'ambito del Sistema di educazione degli adulti della Provincia di Pistoia e del Sistema integrato regionale per i diritti all'apprendimento della Regione Toscana. Si parte il 7 febbraio con la potatura degli olivi: 6 incontri, dalle 14.30 alle 17.30, con esperti agronomi con lezioni pratiche di potatura dell'olivo; max. 90 allievi (gruppi di 15). Iscrizione: soci Coop euro 90; non soci euro 100. Il 12 febbraio, "Profumo di vino", guida alla degustazione, tre ore, dalle 16, con l'intervento di un esperto enologo. Max. 40 allievi. Iscrizione: soci Coop euro 8; non soci euro 10. Il 27 febbraio (6 marzo in caso di pioggia), dalle 10, "Mangia la foglia", guida con esperti del settore alla conoscenza e alla raccolta delle erbe di campo, con assaggi di piatti realizzati con erbe naturali. Iscrizione: soci Coop euro 17; non soci euro 20. Max. 60 allievi.
Info e iscrizioni: punto soci iper Montecatini, 0572911217-3397704688 (10.30-12.30/15-18); Istituto D'Anzilotti 057249025. Una parte della quota d'iscrizione andrà a Il Cuore si scioglie. Dettagli corso su www.coopfirenze.it

CORSI E CULTURA

SCANDICCI
ARABESCHI DI LUCE
La sezione soci Coop l'8 febbraio alle 17, nella saletta della C.n.a., in via 78° Reggimento Lupi di Toscana (accanto al palazzo comunale), a Scandicci, presenta il libro *Arabeschi di Luce*, della scrittrice Maria Grazia Maramotti (Campanotto editore). Intervengono Fiorenza Alderighi, Anna Balsamo, Carlo Ciappi, Caterina Trombetti.
Info: punto soci, sez.scandicci@socicoop.it

EMPOLI
IN... FORMAZIONE
A fine novembre è stato stipulato un accordo tra Asev, agenzia per lo sviluppo dell'Empolese-Valdelsa, e sezione soci Coop di Empoli per la promozione di corsi di

FOTO M. D'AMATO

formazione valido per tutto il 2011. Davanti al punto soci nella galleria commerciale del Centro*Empoli sarà presente uno spazio espositivo e, in alcune giornate, un operatore Asev per dare informazioni sui corsi professionali gratuiti, quelli a pagamento scontati del 30% per i soci Unicoop Firenze, iniziative per giovani e anziani. Questo l'elenco dei corsi gratuiti non ancora scaduti: magazziniere (scadenza il 3 marzo, si farà la II edizione) giardiniere (scadenza il 31 marzo); amministrazione (II edizione); conduttore di impianti (scadenza il 6 aprile); saldatore (scadenza il 4 maggio). Corsi a pagamento con sconto del 30% per i soci Unicoop Firenze: sicurezza nei luoghi di lavoro, informatica, lingue straniere, ceramica, marketing e gestione.
Info: Asev, via delle Fiascaie 12, Empoli, 057176650; info@agenziasviluppo.it

PISTOIA
EMOZIONI DA TOCCARE

Sarà una mostra dedicata all'artista pistoiese Marino Marini, attraverso la riproduzione di alcuni dei suoi dipinti, tradotti in bassorilievi da Giovanni Boldrini, artista ed esperto in laboratori d'arte per diversamente abili, quella che nella seconda metà di febbraio sarà ospitata alla Coop di viale Adua. Si tratta di pannelli leggerissimi, che rispettano in scala le misure originali dell'opera di Marini e ne ricalcano perfettamente i tratti principali relativi al contenuto. È una mostra rivolta agli studenti delle scuole del territorio, per avvicinare all'arte gli ipovedenti e i non vedenti, ma anche per regalare una nuova visione dell'arte a tutti quanti, esplorando nuove frontiere percettive. In collaborazione con il Museo Marino Marini di Pistoia.
Info: punto soci Coop, Viale Adua; sez.pistoia@socicoop.it

PISTOIA
UN LIBRO PER LA VITA

La sezione soci Coop di Pistoia collabora attivamente con l'Ant (Associazione nazionale tumori) donando all'associazione i doppioni dei libri della Biblioteca Caponnetto, la biblioteca della sezione soci Coop, che vengono poi venduti nel "cantuccio", il negozio dello shopping solidale in via del Can Bianco 19 a Pistoia (info: 0573359244), gestito da 24 volontarie, contribuendo così alla raccolta di fondi a sostegno dei progetti dell'associazione.
La fondazione Ant Italia onlus da oltre 30 anni si occupa di assistenza domiciliare gratuita ai sofferenti di tumore. Dal 1985 a oggi Ant ha assistito oltre 77.000 sofferenti, 24 ore su 24, tutti i giorni dell'anno, in modo gratuito. Si tratta di un'assistenza specialistica effettuata da più di 360 medici, infermieri, psicologi, nutrizionisti, fisioterapisti, operatori socio-sanitari, farmacisti e funzionari che portano al domicilio del sofferente e alla sua famiglia tutte le necessarie cure di tipo ospedaliero. A ciò si associa un programma di assistenza economica per le famiglie indigenti. Sono ormai 30.000 le visite di prevenzione gratuita erogate (progetto melanoma, donna, tiroide).

Sul sito www.coopfirenze.it gallerie fotografiche con le immagini delle iniziative promosse dalle sezioni soci

La Biblioteca Caponnetto al punto soci di Pistoia

VIAGGIO SOCI
PADOVA: L'ARTE DI GIOTTO

A marzo (sabato 12, 19 e 26), Argonauta viaggi propone ai soci di Unicoop Firenze, la gita di un giorno a Padova. Città dinamica e sviluppata su più fronti, guida nel processo di trasformazione industriale del Veneto, centro artistico ricco di importanti opere, sede universitaria di rilevante importanza.
In primo piano il centro storico, Piazza delle Erbe, della Frutta e dei Signori, la Basilica di Sant'Antonio, detta "il Santo", uno dei più famosi santuari d'Italia, il Palazzo della Ragione. Momento clou la visita alla Cappella degli Scrovegni per ammirare i celeberrimi affreschi di Giotto, fra i massimi capolavori della pittura italiana. Intorno alle ore 17.00 partenza per il viaggio di rientro con arrivo alle sedi di partenza previsto per la serata.
Quota individuale di partecipazione: € 55
Info: Argonauta Viaggi Firenze , 0552345040, www.cooptoscanaturismo.it

FIRENZE
LEZIONI E SCAVI

Un ciclo di lezioni dedicato agli etruschi: "Rasenna. Capire gli etruschi". Si tratta di 10 incontri (20 ore) condotte da esperti che si terranno nella splendida cornice della chiesa di San Jacopo in Campo Corbolini a Firenze (via Faenza 43), ogni giovedì dal 17 marzo al 19 maggio, alle 17.30. Saranno affrontate alcune delle più importanti tematiche legate a questa antica e misteriosa civiltà tra le quali l'architettura, la pittura, la religione, la vita quotidiana, i rapporti con Roma e la cultura latina. Contemporaneamente si potrà partecipare (è compreso nell'iscrizione) al laboratorio di restauro dei materiali recuperati negli scavi, o alle campagne di scavo Camnes/LdM del lago dell'Accesa e di Tuscania. Durante i fine settimana saranno poi organizzate delle visite guidate in alcune tra le principali località dell'Etruria.
L'organizzazione è a cura del Camnes (Center for ancient mediterranean and near eastern studies) in collaborazione con l'Istituto internazionale Lorenzo de' Medici e della rivista "Archeologia Viva", con il patrocinio del Comune di Firenze. L'incasso sarà totalmente devoluto al finanziamento dei progetti di ricerca per gli scavi etruschi dell'Accesa e delle necropoli di Tuscania. Iscrizioni entro il 10 marzo.

FOTO G.C. CAMNES

Costo: 95 euro, incluso un abbonamento ad Archeologia Viva (25 Euro). Sconto del 10% per i soci di Unicoop Firenze
Info: 0552399257; www.camnes.org

LETTERE

a cura di
Antonio Comerci

UNO CONTRO UNO

Vorrei sapere se, al contrario delle pile esauste (con gli appositi contenitori), le lampade a risparmio energetico esaurite possono essere depositate nei supermercati Coop solo quando se ne acquistano di nuove, come nel caso degli elettrodomestici.
Fabiano Datteroni - *Cerreto Guidi (FI)*

Sì, bisogna rivolgersi al Box Informazioni, con lo scontrino che attesta l'acquisto di lampade a risparmio energetico (non le lampadine ad incandescenza, che vanno a finire nella differenziata del vetro). Questo perché le lampade e le altre apparecchiature elettriche ed elettroniche vanno conservate (nei nostri magazzini) in contenitori appositi e si deve far di tutto per non romperle con i rischi che conseguono. Per questo non possono essere lasciate in un contenitore al pubblico e incustodite. Naturalmente le lampade restituite possono essere di qualsiasi marca e non comprate da noi.

TASSO BASSO

Volevo solo dirvi che ho ricevuto la lettera con la notizia dell'abbassamento del tasso d'interesse per i soci e ci sono rimasto male. L'1,12% netto è veramente poco e credetemi non lo dico solo io. Comincerò a cercare alternative a quelle "due lire" che ho presso di voi.
Nicola Pirozzoli - *Prato*

La remunerazione del Prestito sociale resta, nonostante la diminuzione, vantaggiosa rispetto ad analoghi impieghi: non richiede un investimento minimo, non ha spese né giochi di valuta, il danaro prestato è sempre a disposizione del socio. Altri investimenti, sicuri come i nostri, richiedono almeno una cifra minima (ad esempio i Bot hanno tagli da mille euro) e sono bloccati per un certo periodo. Del resto noi, proprio perché i prestiti dei soci non sono vincolati, siamo costretti a mantenere una forte liquidità e ad investire a breve (e quindi con bassi rendimenti) una parte cospicua dei capitali che gestiamo. Da qui l'idea di proporre ai soci un vincolo, grazie al quale saremmo in grado di investire meglio i soldi che i soci ci affidano e quindi potremmo remunerarli con un tasso migliore. Questa possibilità è già inserita nel regolamento del Prestito sociale e dovrebbe essere operativa nei prossimi mesi.

BUFALA SUL LATTE

Vorrei una spiegazione su una curiosità che ho letto su internet: ho visto che sotto le confezioni del latte di varie marche ci sono dei numeri -1 2 3 4 5 - scritti di rosso. È vero che indicano le volte che il latte può essere per legge rimesso sul mercato una volta raggiunta la data di scadenza?
Luca Salvadori - *E mail*

È una "bufala" che circola su internet e alla quale molti abboccano. Non si può rimettere in vendita il latte scaduto; la legge lo vieta e chi lo fa commette una grave truffa. I numeri a cui si riferisce il socio sono presenti su tutte le confezioni in Tetra Pak (latte, ma anche vino, succhi di frutta e altri ancora) e indicano la porzione di bobina dalla quale è ricavata quella confezione. Insomma servono solo, come il numero di lotto, alla tracciabilità del prodotto.

MINISTRO BUGIARDO

Non so avete visto la trasmissione di *Porta a Porta* dove il ministro Galan ad un intervento di un ospite che diceva che a Pisa la spesa era più bassa rispondeva: "sarà un punto Esselunga", il che non è vero perché è un punto Coop, come era riportato dalla rivista Altroconsumo. Spero che protestiate: un ministro non può fare pubblicità e soprattutto non vera.
Enzo Secciani - *Firenze*

Con quello che passa continuamente su certa stampa e alla televisione, ha senso protestare? È meglio usare il tempo per fare cose concrete e utili. Poi saranno le persone a prendere sul serio o meno le cose che vengono dette.

ACQUA SUL FUOCO

Ho deciso, con non poco dispiacere, di non comprare più da voi per l'iniziativa che avete preso di scoraggiare la vendita di acqua minerale in bottiglia. Così facendo si rischia di mettere in crisi un intero settore e quindi posti di lavoro, di conseguenza meno gente con possibilità di comprare. La pubblicità che da qualche tempo fate circolare in tv è a dir poco scandalosa! In quanto non inquina solo il camion che trasporta l'acqua, ma anche quello che trasporta anche tutti gli altri beni! Piuttosto si dovrebbe incentivare il consumo delle acque delle fonti vicine che qui a Lucca non mancano.
Ilaria Moni - *Lucca*

È una lettura parziale della nostra campagna quella che dà la socia. Il titolo della copertina dell'Informatore di ottobre è, per l'appunto: "Acqua a km zero - Favorire il consumo dell'acqua di casa o delle minerali che fanno meno strada". Nei nostri reparti ci sarà una segnalazione particolare proprio per le sorgenti e le acque toscane. È indubbio che dell'acqua minerale si è fatto un abuso e a farla da padrone sono i grandi marchi internazionali, che non badano molto alla qualità delle sorgenti e agli aspetti occupazionali e spendono molto in pubblicità per imporre un marchio a discapito delle piccole fonti di qualità. Il risultato della campagna, ne siamo certi, non sarà quello di vedere "cancellato un settore", ma verranno ridimensionati i consumi inutili, quelli pompati dalla eccessiva pubblicità.

FREDDA O CALDA

Vedo che sugli scaffali compaiono solamente lampade a basso consumo con tonalità di luce troppo fredda o troppo calda (marcate 865 - 827). Per quelle definite a luce fredda, purtroppo è troppo fredda! È luce solare assolutamente sconveniente in casa. Chi comprerà tali articoli si troverà in casa oggetti non utilizzabili e con una luce solare improponibile. Per chi non conosce le etichettature sono soldi buttati. Dovete rimettere le luci bianche a tonalità intermedia, luce bianca neutra.
Daniele Favini - *Prato*

Grazie alla segnalazione del socio, abbiamo ritenuto di dare informazioni utili ai nostri soci proprio sulla scelta della tonalità di luce delle lampade (vedi articolo a pag. 19). Inoltre da questo mese arriveranno sui nostri scaffali altre lampade a luce calda (827), oltre a lampade con etichettatura (840) luce intermedia molto più bella e accogliente rispetto alla luce fredda (865).

L'UTILITÀ DEL BROCCOLO

Alcuni prodotti non dichiarano l'origine. È generica: Italia o estero. Vorrei conoscere dell'Italia la regione di produzione e dell'estero la nazione. A me interessa il luogo di produzione e poco quello dell'imballaggio. Altro argomento: si parla di risparmio sui rifiuti e sull'imballaggio. Però, quando compro i broccoli, per esempio, porto a casa il 60% di merce da buttare via. Non sarebbe meglio comprarli senza il gambo? Pagherei di più, senz'altro, ma non porterei a casa, e poi da casa allo smaltimento, i gambi. Potrebbero restare sui campi di produzione e lì potrebbero concimare il terreno o alimentare i conigli o altro bestiame.
Daria Benelli - *Firenze*

Le indicazioni in etichetta seguono le norme di legge e a queste si attengono i produttori. Per avere indicazioni più precise e soprattutto veritiere, dovremmo seguire tutta la filiera del prodotto. Cosa che facciamo per alcuni prodotti a nostro marchio. Farlo per tutti sarebbe impossibile e molto costoso. Tutto si renderebbe più facile se a imporlo fosse la legge. Per quanto riguarda i broccoli e altre verdure simili, sensibilizzeremo i nostri fornitori a pratiche più compatibili. Oltretutto sarebbe anche nostro interesse non avere pesi in più da movimentare.

e i dipendenti sono invitati ad intervenire quando si tocca la frutta e la verdura senza guanti. Queste testimonianze servono a diffondere la consapevolezza che comportarsi secondo le regole è un modo per essere tutti più tranquilli e sereni nel fare la spesa.

SPECIE PROTETTE E NON

Con mio grosso stupore ho notato tra le vostre offerte della settimana, una relativa a tranci di verdesca. Conoscendo la vostra attenzione per l'ecologia, questa notizia mi ha lasciato molto perplesso, poiché la verdesca, che non è un pesce, ma uno squalo, come tutti gli squali è oggi a rischio di estinzione. Fra l'altro è anche potenzialmente pericolosa, perché si può cibare di tutto e, visto lo stato d'inquinamento dei mari in cui viene pescata, non è certo garanzia di salubrità.

Dario Marchi - *Bientina (PI)*

Fermo restando che gli squali sono pesci a tutti gli effetti, non ci risulta per la verdesca il rischio di estinzione. Tale rischio normalmente è segnalato da organismi e/o associazioni internazionali che si occupano della protezione e salvaguardia delle specie marine. Certo non si parla dello squalo bianco, lui sì dichiarato specie protetta dalla "Convenzione sul commercio internazionale delle specie minacciate di estinzione". La verdesca, come peraltro il palombo (altro squalo), rientra fra quelle specie per le quali al momento non ci sono particolari criteri di protezione. Trattandosi di un predatore, il rischio che alcune sostanze contaminanti, come i metalli pesanti, possano accumularsi nei tessuti è reale, come per tutti gli altri pesci di grande taglia. Per questo abbiamo un attento piano di controllo e analisi, proprio per escludere dalla vendita quei pesci che hanno concentrazioni di metalli pesanti fuori dalla norma.

DIARIO DI UNA CASSIERA

SENZA ACQUISTI

di **Melania Pellegrini**

«Signorina mi scusi ma posso passare di qua? Sa ho una certa urgenza...». «Ci mancherebbe altro passi pure». Ci sono regole, penso, certo; ma c'è anche il buon senso. È una persona anziana che deve andare alla toilette e una regola si può infrangere. Ma ecco, subito dopo, un altro signore che vuole passare: «Scusi - gli dico - non si può passare di qui, l'uscita senza acquisti è lì» e indico pochi metri più avanti. Lui stacca l'orecchio dal telefonino, mi guarda con aria di chi la sa lunga e mi dice: «Ma quel signore con la giacca blu l'hai fatto passare!». «Vede, rispondo, era un signore anziano e aveva una necessità, come potevo dirgli di fare il giro?». Il cliente storce il naso si rimette al telefono non mi dice nulla ma si avvia verso l'uscita. Questa volta mi è andata bene ma in questi casi mi sento un vigile urbano più che una cassiera.
Le casse, si sa, non sono uscite senza acquisti ma in certi casi chiudere un occhio è lecito, lo hanno sempre detto tutti: dai direttori ai nostri responsabili più vicini. Certo è vero che ognuno di noi ha degli ottimi motivi e tutti validi per uscire o entrare dalle casse, perché l'uscita senza acquisti e l'entrata sono agli estremi del supermercato e, se le dimensioni di questo sono grandi, a volte si cerca la scappatoia per risparmiare tre passi, ma queste regole devono valere per tutti, emergenze a parte. Mi piacerebbe ogni tanto far capire alle persone che seguiamo delle regole e delle indicazioni precise; ma di fronte a una persona con un handicap, o a una persona anziana che vuole andarsi a sedere o in toilette, o a un bambino piccolo che deve essere allattato, questa maglia si allenta, perché le eccezioni ci sono sempre e mettendosi la mano sul cuore, qualche volta un occhio si può chiudere senza fare torto a nessuno. No?

INFORMATORE COOP
via Santa Reparata 43
50129 Firenze
informa@coopfirenze.it
Fax 0554780766
La redazione si riserva di abbreviare le lettere, senza naturalmente cambiarne il senso. Le lettere non pubblicate sono comunque all'attenzione delle varie strutture Coop interessate

SENZA RISPOSTA

Nel leggere le lettere sull'Informatore di ottobre mi ha colpito quella del socio Paolo Barbini di Pisa alla quale non era stata data risposta; perché?

Franca Neri - *E mail*

Abbiamo ricevuto altre lettere che lamentano la mancata risposta. Chiariamo subito: non è una mancanza di rispetto verso il socio che scrive. Nel caso specifico la lettera era una testimonianza di quello che accade nei nostri punti vendita e del comportamento incivile di certi clienti. Una nostra risposta non avrebbe aggiunto niente al racconto. I cartelli per l'uso dei guanti ci sono già

CONSUMAZIONE NON COMPRESA

Avrei un quesito da porre: esiste un esplicito divieto di consumazione di cibi-bevande all'interno dei vostri punti vendita? Vi chiedo questo perché recentemente ho subito spiacevoli contestazioni da alcuni vostri dipendenti.

Corradino Francesconi - *Lucca*

Confermiamo il divieto generalizzato di consumo di prodotti all'interno dell'area vendita. In tutte le gallerie commerciali, d'altra parte, sono previste panchine e in molte anche tavolini per consumare in pace il pranzo o lo spuntino.

IN ESCLUSIVA PER I SOCI UNICOOP FIRENZE

OFFERTA VALIDA NEI SUPERMERCATI E IPERMERCATI COOP UNICOOP FIRENZE

I COLLEZIONABILI

1 PRODOTTO MONETA IN OFFERTA SPECIALE PER I SOCI.

Una linea di pentole con un innovativo rivestimento naturale in Ceramica®
per assicurare grande resistenza, cotture con pochi grassi, rispetto dell'ambiente:
da non perdere, naturalmente!

TEGLIA DA FORNO
cm 35x25

PREZZO PER I SOCI
18,00 €

OPPURE
10,00 € + 400 PUNTI

PREZZO DI MERCATO **34,90** €

FEBBRAIO

Collezionale tutte!

ALCUNE CARATTERISTICHE
- corpo in alluminio spessore mm 3,5
- rivestimenti: interno in Ceramica®, esterno in smalto porcellanato
- manici e maniglie in bakelite con inserto inox e finitura soft touch
- dispositivo Salvaenergia®
- produzione interamente made in Italy
- design esclusivo

OGNI MESE PER TE
NUOVE PROPOSTE

UTILIZZA I PUNTI ACCUMULATI PER ACQUISTARE AD UN **PREZZO SPECIALE,** CON IL MECCANISMO **EURO+PUNTI,** QUESTI UTILISSIMI PRODOTTI.
IN PUNTO VENDITA TUTTE LE INFORMAZIONI SULLE CARATTERISTICHE DI OGNI SINGOLO PRODOTTO.

IN ESCLUSIVA PER I SOCI

Offerte valide negli Ipermercati Unicoop Firenze

dal 3 al 16 FEBBRAIO

PREZZO PER I SOCI
199,00 €
PREZZO PER I NON SOCI
239,00 €

LETTORE MP3 APPLE IPOD TOUCH 8 GB
- capacità 8 gb
- display multi-touch widescreen 3,5"
- funzione foto e videocamera
- registrazione video hd (720p)
- formati riproducibili: aac, mp3, audible, apple lossless, aiff, wav, jpeg, mpeg4
- giroscopio
- accelerometro

PREZZO PER I SOCI
115,00€
PREZZO PER I NON SOCI
145,00 €

BIKE MAGNETICA MELODY DIADORA
- colori: argento/blu e argento/giallo
- volano 6 Kg
- rilevazione cardiaca hand pulse
- computer 5 funzioni
- piedini regolabili
- sella regolabile verticalmente ed orizzontalmente
- portata max 100 Kg
- regolazione dello sforzo manuale: 8 livelli

PREZZO PER I SOCI
799,00 €
PREZZO PER I NON SOCI
990,00 €

TV LED 40" SAMSUNG UE40C6500
- frequenza 100 hz
- sintonizzatore digitale terrestre hd
- predisposto per modulo cam (pay per view)
- audio stereo 2x10 w
- connessioni: 2 scart, 4 hdmi, av, component, vga, 2 usb
- dim. cm 96x26xh65
- garanzia europa

dal 17 FEBBRAIO al 2 MARZO

PREZZO PER I SOCI
12,50 €
PREZZO PER I NON SOCI
19,90 €

RIALZABIMBO PER AUTO NEOBABY
- modelli: elegance e race
- classe di peso da 15 a 36 kg
- seduta ampia e confortevole
- completamente sfoderabile e lavabile

PREZZO PER I SOCI
469,00 €
PREZZO PER I NON SOCI
599,00 €

MADE IN ITALY

Con le
Carte Socio
TantiAcquisti
SceltaPiù
TASSO ZERO
(TAN 0,00%, TAEG 0,00%)
6 rate mensili*
da 78,16 €
*SALVO APPROVAZIONE DELLA FINANZIARIA INTEGRA S.P.A.

MOTOZAPPA JET 50 R
- motore honda gx 160
- cilindrata 160 cc
- larghezza lavoro: 6 frese x 81 cm
- manico regolabile in altezza ed orizzontalmente
- retromarcia
- frese con dischi di protezione piante

Firenze scontata

VISITE GUIDATE

Proposte per tutta la famiglia, itinerari nuovi e a sconto per i soci

a cura di ***Edi Ferrari***

Sei donne (che poi sono diventate quattro) con una lunga esperienza nel settore del turismo che un bel giorno del 2006 decidono di mettersi insieme in una cooperativa e creare una agenzia di viaggi che organizza visite guidate, in diverse lingue, a Firenze e in Toscana. D'accordo, ma qual è la novità? «La nostra idea - racconta una delle socie di Florence and Tuscany Tours, Manuela Mascherini - partiva dall'esigenza di dare un servizio alla città, e di rinnovare l'offerta. Prima di tutto perché la proposta di visite guidate in italiano era abbastanza limitata; e poi perché in genere venivano proposte in doppia lingua, e per l'utente del servizio sorbirsi due ore in questa modalità è abbastanza faticoso. Un altro dei nostri obiettivi era valorizzare il territorio, la città, proporre altri itinerari rispetto al solito circuito. E altro aspetto che ci differenzia è quello di organizzare visite guidate giornaliere a partenza garantita (cioè vengono effettuate anche se c'è, per dire, una sola prenotazione), di personalizzarle a seconda degli interessi e della provenienza del visitatore».

Florapromotuscany
tel. 055210301
www.florenceand tuscanytours.com

Una scommessa vinta («le cose stanno andando abbastanza bene - spiega Manuela - anche se abbiamo preso in pieno gli anni più duri della crisi») e un ampio ventaglio di proposte per adulti e bambini (molto richieste, queste ultime, dalle famiglie fiorentine): solo a Firenze, le proposte vanno dalla Galleria degli ▶

LE INIZIATIVE DI DOMENICA 20 FEBBRAIO 2011

Sono le stesse, più o meno, di quelle fatte a gennaio. Il programma completo ed aggiornato sarà on line da febbraio sul sito www.coopfirenze .it. L'opuscolo sarà distribuito presso il box informazioni dei punti vendita dell'Unicoop Firenze e presso lo spazio soci.

PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI: TEL. 0555001495

DOVE	COSA	A CHE ORA
Anghiari	Museo delle Memorie e del Paesaggio	11
Calci	FaMuseo: in famiglia al Museo di Calci	10
Cascina	Laboratori creativi in lingua inglese per la famiglia	15.30 e 17
Firenze	Signori di Maremma, Museo Archeologico Nazionale	9 e 11.30
	Palazzo Vecchio, una finestra sulla storia di Florentia	9.30 e 12.30
	Gli Ultimi Medici, Piazza Pitti	9.45
	Palazzo Davanzati una casa di 600 anni fa, visita per bambini	9.45
	Il collezionismo d'arte: il Museo Casa Rodolfo Siviero e il Museo Bardini	10
	Una sinagoga, una moschea	10
	Ritratti del potere, Palazzo Strozzi	10.30
	Novecento sedotto, Museo Annigoni di Villa Bardini	11
	Musicando, Ludoteca musicale	16.30 e 18.30
	Sonetti di Elisabeth Barrett Browning, Libreria delle Donne	17
Gavorrano	Il fuoco per dominare i metalli	10
Livorno	Santuario di Montenero e Galleria degli ex Voto Marinari	10
	Cantina del Palio Marinaro e Fortezza Vecchia	15
Massa Marittima	Gli artisti del Rinascimento a Massa Marittima	15
Monterchi	Museo Madonna del Parto	15.30
Montevettolini	La storia lungo un filo... d'olio!	15.30
Montespertoli	Itinerario "la via di Castiglioni", Tenuta di Castiglioni	15
Monti Livornesi	Dall'inferno al paradiso sui Monti Livornesi, Escursione giornaliera	9.30
Pisa	FaMirò: in famiglia da Mirò, Palazzo Blu	16.30
Prato	Un libro per amico, animazione per bambini	16
	Alla scoperta del bosco, animazione per bambini	16
Rosignano	Il Mediterraneo: mare di civiltà. Partiamo dall'Egitto	16.30
Scandicci	Musica e giochi cantati, Asilo nido musicale Nidoremì	16.30 -19
Siena	La Sinagoga	10.30
Vinci	Il genio di Leonardo, Piazza Guidi, davanti alla Palazzina Uzielli	15

Uffizi a Palazzo Pitti a realtà 'minori' come il Museo Bardini o la casa di Rodolfo Siviero, ma ci sono anche le visite guidate in barca sull'Arno, Firenze in bicicletta, il tour del goloso, solo per citarne alcuni.

Per alcune di queste proposte i soci Coop possono usufruire dello sconto del 15% sul costo: si tratta

della visita guidata alla quadreria della Galleria degli Uffizi, alla Galleria Palatina di Palazzo Pitti, e di un itinerario a piedi nel centro storico di Firenze. Sono visite su prenotazione che durano circa due ore, che si tengono il sabato o la domenica (eccetto luglio e agosto), il cui costo include la prenotazione, il biglietto d'ingresso, gli auricolari se il gruppo supera i 15 partecipanti e, naturalmente, la visita guidata in italiano; e che sono realizzate, come dicevamo prima, anche con un solo partecipante.

Un'altra proposta a sconto riguarda i bambini e si chiama "Affabulando agli Uffizi", visita guidata alla scoperta dei capolavori del Rinascimento con un linguaggio adatto ai piccoli partecipanti, e che si svolge contemporaneamente a quella degli adulti, per cui i genitori possono decidere se seguire la visita dei figli o quella degli adulti. Per questa proposta, però, è richiesto un minimo di 8 bambini. ■

TEATRI E VISITE

Convenzioni, cartelloni teatrali e tutte le visite a sconto per i soci, su www.coopfirenze.it

FIRENZE

TEATRO DELLA LIMONAIA

«Un progetto, profondamente ferito nella sua programmazione considerati i tagli che ci hanno raggiunto e fortemente colpito», spiega Dimitri Milopulos, direttore artistico del Teatro della Limonaia di Sesto Fiorentino (Firenze), e che proprio per questo, pur circondati da «una continua strage di cultura e in particolar modo di teatro», si è voluto intitolare Spasimi, perché «l'unica risposta che noi artisti possiamo dare

Dimitri Milopulos

è la conferma che siamo vivi e sempre pronti ad andare avanti, a non mollare».

Primo appuntamento è la collaborazione con uno dei gruppi più interessanti del panorama teatrale italiano, Ricci/Forte, che presentano (4, 5, 6 febbraio) la loro nuova produzione ispirata ai fratelli Grimm: Grimmless. Seguono (11, 12, 13 e 18, 19, 20 febbraio le nuove repliche dello spettacolo di Silvia Guidi e Dimitri Milopulos Strani Umori II, andato in scena con molto successo durante la passata stagione.

La stagione prosegue fino a maggio e propone, fra l'altro, la 12° edizione della consolidata rassegna a cura della Scuola di Musica di Sesto Fiorentino Sabato Jazz (tre appuntamenti fra marzo e aprile). Per i soci ingresso ridotto.

Info tel. 0554480628-440852, www.teatrodellalimonaia.it

MAGGIO MUSICALE FIORENTINO

È un Maggio Musicale Fiorentino lungo 12 mesi, con 12 titoli d'opera, 12 di balletto, oltre 50 concerti fra Stagione, Festival, trasferte: è la rivoluzione voluta dalla nuova sovrintendente Francesca Colombo, per un programma che mira ad una pluralità di proposte che, pur nella situazione di grave difficoltà in cui versano tutti i teatri italiani, spaziano nei secoli fra repertori diversi, con creazioni, coproduzioni, riprese e grandi novità.

Torna al Comunale, dopo sette anni, Bruno Bartoletti, dirigerà *Manon Lescaut* (18-20-22-24-26), con un allestimento della Lyric Opera di Chicago, dove Bartoletti ha lavorato a lungo, curato dal regista inglese Olivier Tambosi. Mentre al Teatro Goldoni verrà proposta *La serva padrona* (19 e 23) di Giovanni Battista Pergolesi, con un nuovo allestimento del regista spagnolo Curro Carreres e la direzione di Massimiliano Caldi.

Per la stagione concertistica, il giovane Maestro slovacco Juraj Valchua, attuale direttore principale dell'Orchestra Sinfonica della Rai, debutta il 4 febbraio sul podio del Maggio con un programma che comprende Richard Strauss, Anton Webern e Franz Joseph Haydn; Mendelssohn e Cajkovskij saranno invece i protagonisti del concerto diretto da Oleg Caetani (25).

Per i soci riduzione del 10% sul biglietto. Info e prenotazioni tel. 0552779350, www.maggiofiorentino.com

CONCERTI

Si chiama "Alta fedeltà" la convenzione per i soci con la PRG, e dà la possibilità di ricevere un biglietto omaggio ogni cinque acquistati per cinque spettacoli diversi. La tessera Alta fedeltà può essere richiesta all'ingresso dei singoli spettacoli, mentre per prenotare il biglietto omaggio è necessario telefonare allo 055667566.

2-3 febbraio - Teatro Verdi, Firenze
Dalla e De Gregori
Posti numerati 65/58/50/40/30/20 €
(+ diritti di prevendita)

4 febbraio - Teatro Verdi, Firenze
Renzo Arbore
Posti numerati 75/65/55/45/32/23 €
(+ diritti di prevendita)

10 febbraio - Teatro Puccini, Firenze
Roberto Cacciapaglia
Posti numerati 20/15 €
(+ diritti di prevendita)

22 febbraio - Teatro Puccini, Firenze
Federico Zampaglione
Posti numerati 27/20 €
(+ diritti di prevendita)

26 febbraio - Saschall, Firenze
Pierdavide Carone
25/17,40 € (+ diritti di prevendita)

REGIONE TOSCANA

FOTO M. D'AMATO

di
Giulia Caruso

Aria nuova in biblioteca

Nuove strutture, cataloghi in rete, prestito anche fuori dalle sedi

Concerti dal vivo, video e performance. Mostre e installazioni. Fumetti e riviste. Web cafè e caffè letterari. E naturalmente letture in tutte le salse, condite da incontri ravvicinati con gli autori. Dove? Ma... in biblioteca! E se ancora qualcuno si ostinava a concepirla come luogo di silenzio e lettura, ormai è assolutamente costretto a cambiare idea.

Come spiega Cristina Scaletti, assessore alla cultura della Regione Toscana, «le biblioteche sono sempre più parte della nostra vita ordinaria - perché capaci di offrire non solo risposte ai bisogni informativi, di *know how*, di divulgazione o di studio dei cittadini, ma di offrire anche possibilità d'incontro per persone di tutte le età che condividono gusti e interessi o che semplicemente cercano un antidoto alla solitudine metropolitana. Tutto ciò è stato possibile grazie anche a numerosi interventi della Regione e degli Enti locali, che negli ultimi anni hanno portato all'ampliamento e all'ammodernamento delle strutture bibliotecarie, dotandole di ambienti accoglienti, spazi per i più piccoli, postazioni multimediali, servizi innovativi».

La Biblioteca Comunale di Scandicci

Cristina Scaletti, assessore alla Cultura della Regione Toscana

NUOVE STRUTTURE

Investimenti regionali per 42 milioni di euro hanno coinvolto numerosi comuni in importanti processi di rinnovamento di spazi preesistenti o con la creazione *ex-novo* di strutture bibliotecarie. Ambienti più accoglienti, spazi per nuove attività e nuove forme di socialità e servizi innovativi, si sono tradotti in un incremento delle presenze. Basti pensare alle Oblate, alla Biblioteca Canova dell'Isolotto di Firenze, alle Biblioteche Comunali di Scandicci, Sesto Fiorentino e Prato, alla Biblioteca San Giorgio di Pistoia, quella degli Intronati di Siena, ma anche a piccole strutture come le biblioteche di Tavarnelle Val di Pesa, Massa Marittima, Castelfranco di Sotto. In meno di un decennio il numero delle biblioteche comunali è cresciuto da 235 a 260 di cui 228 aperte in 211 comuni su 287. Un settore, quello delle biblioteche, capace di dare lavoro a 1300 persone tra dipendenti e personale esterno con la collaborazione di circa 300 volontari.

TUTTE UNITE

Ma la forza delle nuove biblioteche, sta anche nella cooperazione, strumento necessario a garantire la crescita della qualità dei servizi. Si sono così consolidate soprattutto nell'ultimo biennio, 12 reti documentarie, con servizi centralizzati per la

▶

CONVENZIONE REGIONE/COOP

LA BIBLIOTECA VA AL SUPER

Se non avete il tempo di andare in biblioteca, non preoccupatevi, perché i libri... vi seguiranno, magari anche quando andate a fare la spesa.
È stato approvato infatti, un protocollo di intesa tra Regione, Unicoop Firenze e Unicoop Tirreno per la promozione della lettura nei maggiori centri commerciali.
Un progetto che vedrà all'opera 20 biblioteche delle Province di Firenze, Pistoia, Arezzo, Siena, Pisa, Livorno e Grosseto in altrettanti centri commerciali. Il progetto prevede *in loco*, il servizio di *reference* e prestito aperto al pubblico almeno tre ore a settimana; un programma annuale continuativo di attività di promozione della lettura e del libro, con cadenza almeno mensile.
In programma laboratori, incontri con autori e attività d'animazione e di invito alla lettura in genere in tutti i centri commerciali interessati.

gestione del catalogo, la promozione della lettura e dei servizi, la formazione degli operatori e di recente la realizzazione di magazzini comuni. Nella programmazione ordinaria delle reti, anche progetti regionali innovativi per bambini e ragazzi. La biblioteca di Campi Bisenzio, per esempio, mette a disposizione online una bibliografia annuale per ragazzi per un totale di oltre 2.400 titoli. Organizza inoltre incontri di orientamento su novità e tendenze dell'editoria per ragazzi e consulenze specialistiche alle biblioteche.

Il Polo regionale interculturale destinato ai cittadini extracomunitari grazie alla Biblioteca Lazzerini di Prato e al Centro di documentazione della Città di Arezzo garantisce il servizio di prestito gratuito di libri nelle lingue delle minoranze immigrate presenti in Toscana con volumi in albanese, arabo, bengali, cinese, punjabi, rumeno, russo, urdu. E naturalmente, incontri, servizi di mediazione culturale e linguistica e corsi di italiano a tutti i livelli. ■

TOSCANA DA LEGGERE

I PIÙ VENDUTI

Ecco la classifica di dicembre 2010 delle vendite dello scaffale Toscana da Leggere dedicato all'editoria toscana, una vetrina dei piccoli e medi editori della nostra regione.

Varia

1. G. Cenci, **Firenze segreta**, ed. Sarnus
2. S. Rossi Galli, **Vohabolario del vernacolo fiorentino**, ed. Romano
3. R. Nencini, **Oriana Fallaci. Morirò in piedi**, ed. Polistampa
4. L. Lelli, **Icche' l'è l'è**, ed. Alecci
5. M. Bonciani, **Grandi battaglie toscane**, ed. Le Lettere

Ricette

1. M. Mattei, **Dall'orto alla cucina**, ed. Pacini Fazzi
2. S. Lotti, **Zuppe della Toscana**, ed. Pacini Fazzi
3. S. Lotti, **Dolci della Toscana**, ed. Pacini Fazzi
4. M. D'Ayala Valva - M. Mattei, **Biscotti e dolcetti**, ed. Pacini Fazzi
5. V. Zani, **Cucina toscana**, ed. Lef

Sconto del 15% sull'acquisto dei libri. La sezione dei libri toscani è presente nei sei ipermercati e nei supermercati di Borgo San Lorenzo, Empoli (Centro*Empoli), Firenze (Gavinana, Carlo del Prete e Ponte a Greve), Fucecchio, Poggibonsi (via Salceto), Pontedera (Via Terracini), Pontassieve, Prato (Via delle Pleiadi), Siena (Strada del Paradiso).

LIBRO PER I SOCI

FIABE PER TRE

Ecco il terzo volume di Fiabe Toscane di Carlo Lapucci, illustrato da Lido Contemori

di ***Antonio Comerci***

CARLO LAPUCCI
FIABE TOSCANE
Edizioni Sarnus, pagg. 272, 16 euro, per i soci 9,60

Racconti di amore e mistero, di magia e di imprese straordinarie, ambientati in un mondo fantastico popolato di fate, folletti e giganti. Da Dodicino a La novella di Gianni Stento, passando per le storie di Panicuzzo e del Re Porco, una raccolta di capolavori senza tempo che Carlo Lapucci, apprezzato studioso di folklore e cultura popolare, ha pubblicato per la prima volta nel 1984 e che è diventata un classico del genere. Le fiabe, divise per argomento (Le imprese meravigliose, Il mondo della magia, Fiabe d'amore, L'astuzia degli umili, Il savio e lo stolto, Gli animali, Folette, Esempi in dialetto) e arricchite da note sulla loro origine e sulle diverse versioni conosciute, sono state apprese da fonti orali e qui riproposte dopo un lavoro certosino di ricerca e trascrizione per tramandare alle future generazioni la ricchezza della nostra tradizione. Questo è il terzo volume di fiabe che l'accoppiata Lapucci-Sarnus sforna in pochi anni e che vengono proposti in anteprima con lo sconto per i soci Coop.

Chiediamo a Lapucci come si pone questo terzo volume, rispetto agli altri.

«Questo *Fiabe toscane* è una riedizione dell'uscita nel 1984 negli Oscar Mondadori per la collana "Fiabe regionali italiane" a rappresentare la narrativa popolare di questa regione. Quindi dato che dovevano rappresentare la Toscana, l'opera raccoglie se non il meglio della materia, certamente quello più narrato, letto e amato. Per cui considero questo lavoro, insieme all'introduzione che lo correda, come il testo fondamentale per la lettura delle altre mie opere sulla narrativa popolare».

Cosa è cambiato rispetto alla prima edizione?

«Poco, pochissimo: qualche precisazione, qualche nota. Ho lasciato intatta la struttura del libro e tutte le fiabe. Il tempo ha cambiato noi, purtroppo. Molti di coloro che mi aiutarono a raccogliere le fiabe non ci sono più e sempre meno mi capita di sentirmi dire: "Sai, ora mi ricordo quello che disse la principessa quando il mago la voleva gettare nell'abisso...". È scomparsa Maria Romiti Micheli Pellegrini alla bella età di 102 anni, è scomparso il mio maestro, Enrico Lapucci, il miglior narratore di favole che abbia conosciuto, a 90 anni. Alla loro memoria e a quella degli altri narratori, i veri artefici dell'opera, dedico di cuore questa nuova edizione». A illustrare la nuova edizione di *Fiabe toscane* è Lido Contemori, che i nostri lettori conoscono bene, perché dedica due disegni al mese all'Informatore.

Contemori, è una novità per te illustrare un libro di fiabe?

«No, nel 2002 ho fatto i disegni per le *Fiabe tecnologiche* di Eustachio Fontana, un libro destinato ai ragazzi di 10-13 anni; ma è la prima volta che illustro fiabe tradizionali molto conosciute da lettori di tutte le età».

Che impressione ti hanno fatto questi racconti? Te li ricordavi?

«Sono storie ricche di fantasia, ma anche vicine alle vicende delle nostre campagne del tempo che fu, con alcune figure ricorrenti: il grullo/ingenuo vero o apparente, il cattivone prepotente ma raggirabile, il maneggione magari capace di far magie. Parecchie le conoscevo anche se con un nome diverso».

Qual è l'illustrazione che hai fatto più volentieri, quella che ti ha dato più soddisfazione?

«Quella che preferisco è *I due gobbi*, con il mago la strega e il diavolo lanciati in una sfrenata danza notturna intorno all'albero, che poi è la fiaba a cui è dedicato il disegno in copertina». ■

FOTO A. FANTAUZZO

DOLCI FRITTI

Tradizione golosa

Frittelle, ciambelle, coccoli, cenci e tanti altri: ancora oggi amatissimi e recuperati in cucina

di *Leonardo Romanelli*

I dolci fritti sono un piatto ambito dai golosi: una volta era possibile cibarsene in ogni momento della giornata, grazie all'incredibile numero di friggitorie sparse nelle varie città toscane. Frittelle di mele, coccoli, frittelle di riso erano lo stuzzichino preferito, durante i freddi pomeriggi invernali. Senza scordarsi dei bomboloni e delle ciambelle, una merenda che è tornata di moda di questi tempi, con i bar che li fanno belli caldi all'orario dell'uscita delle scuole.

Esistono poi, concentrate nel periodo di Carnevale, molte ricette dei cenci, un dolce preparato con farina, burro, zucchero, uova ed aromi, che si differenziano in ogni famiglia per lo spessore della pasta fritta e per la presenza o meno di zucchero, semolato o al velo, spolverizzato in superficie. Le versioni più complesse prevedono anche una farcitura a base di marmellata o crema; la cottura, secondo tradizione, avviene nello strutto invece che nell'olio.

Scorrendo un po' i vecchi ricettari, si scopre come i fritti rappresentano i cavalli di battaglia di chi vuole preparare qualcosa di goloso senza doversi dannare troppo in cucina, tanto che ancora oggi si ama ricordare il detto: "Fritta è buona anche una ciabatta!".

Tra i dolci dimenticati, meno presenti sulle tavole odierne sono da ricordare i sommommoli, la cui origine è contesa tra Firenze e Prato. Si tratta, in pratica, di frittelle di riso che hanno una forma simile a quella di una mano chiusa a pugno: non è un caso che nelle due città, il nome sia sinonimo per descrivere un pugno tirato in maniera potente! Secondo altre versioni, il nome viene attribuito invece ai coccoli, preparati con pasta da cui si ottiene il pane, che oggi riscuotono molto successo quando sono serviti come antipasto, nella versione salata, accompagnati da prosciutto e stracchino.

CANTUCCINI FRITTI

Un'ottima ricetta di recupero è quella delle frittelle di pane, dove il filone toscano avanzato, viene ammorbidito con il latte, quindi zuccherato, addizionato di canditi ed uvetta, profumato con la cannella e passato nell'uovo e nel pangrattato, per poi essere successivamente fritto.

Scorrendo il ricettario dell'Artusi, si scopre come, anche il semolino, possa diventare un ottimo ingrediente per le frittelle, consigliato per la sua alta digeribilità, cotto nel latte, profumato con vaniglia e magari acqua di fiori d'arancio. Una doppia panatura con uovo e pangrattato delle frittelle così ottenute garantisce un'ottima tenuta durante la cottura, che viene fatta, secondo tradizione, in olio di oliva.

In tempi recenti è diventato di moda friggere un dolce già pronto, ovvero i biscotti di Prato! Iniziata un po' per scherzo, la moda si è trasferita in tutti quei locali che hanno come specialità il fritto; ed ecco che i biscotti, preparati con l'impasto base simile alla pasta frolla con l'aggiunta di mandorle, vengono poi tuffati nell'olio ben caldo, per essere serviti accompagnati da una crema al Vin Santo.

Tornando ai classici, è interessante scoprire come, nella ricetta originale dei bomboloni, da non confondere con i krapfen di origine teutonica, si trovassero nell'impasto base anche le patate lessate e passate, in maniera da favorire una buona tenuta dell'umidità dell'impasto. Se in casa era più consueta la farcitura con la marmellata, nelle

FOTO A. FANTAUZZO

La ricetta

di *Leonardo Romanelli*

Bignoline fritte alle nocciole con salsa ai frutti di bosco

Pasta per bignè

Ingredienti: 300 g di acqua, 200 g di farina, 100 g di burro, 6 uova, un pizzico di sale

Mettere a bollire l'acqua con il burro e il sale. Appena il burro è sciolto, unire la farina setacciata ed amalgamare bene il tutto, aiutandosi con un mestolo di legno, lasciando cuocere sino a che l'impasto risulti addensato; togliere dal fuoco, ed unire le uova, una alla volta, formando un composto omogeneo.

Ingredienti: 1 dose di pasta per bignè, 50 g di zucchero a velo, 200 g di frutti di bosco, il succo di un limone, 50 g di zucchero semolato, 100 g di granetta di nocciole, 1 l di olio di oliva

Frullare i frutti di bosco insieme al succo di limone e allo zucchero semolato. Aggiungere la granetta di nocciole alla pasta per bignè già formata. Con l'aiuto di due cucchiai, formare delle palline e friggerle in olio di oliva ben caldo. Appena fatte, scolarle dell'olio e metterle ad asciugare su della carta assorbente. Servirle su una base fatta con la crema di frutti, cosparse di zucchero a velo.

pasticcerie è sempre stato più in voga l'utilizzo della crema.

DI MELE E DI CREMA

Molte sono le ricette con le quali è possibile preparare le frittelle di mele; la differenza più grande riguarda il fatto se esse siano rivolte ai bambini o agli adulti: nel secondo caso, il rhum diventa protagonista della prima fase, quella dove le fette di mela vengono fatte insaporire insieme a zucchero o limone. Un passaggio veloce nella pastella e poi,

FOTO A. FANTAUZZO

dopo la cottura, vengono spolverizzate con zucchero a velo.

Non è di origine toscana, d'accordo, ma sempre Pellegrino Artusi la cita come ricordo della sua terra di origine: si tratta della crema fritta, presenza fissa del fritto misto salato alla bolognese, ma ottima quando viene proposta a fine pasto, in una sorta di piccola pasticceria ad anticipare il dolce principale.

Per chi ama i prodotti di stagione, la farina di castagne diventa un ottimo ingrediente per la preparazione di dolci fritti come la castagnole, frittelle che sono preparate in maniera semplice, con pasta lievitata, latte e lievito, anch'esse protagoniste della tavola di Carnevale!

Volendo trovare invece ispirazione su dolci di altre regioni, diventa interessante la serie dei tortelli, fatti con una pasta simile a quella dei cenci o, in alcuni casi, anche la pasta all'uovo classica: il ripieno sarà sempre a base di prodotti dolci come frutta secca ed essiccata, creme, ricotta o marmellata. La forma è uguale ai tortelli salati, solo che la cottura avviene sempre in olio! ■

LE SCUDERIE DE L'ANTINORO

IL RIPOSO DEL RE

di
Stefano Giraldi

Per cinque anni, dal 1865 al 1870, dopo l'Unità del 1861, Firenze fu capitale del Regno d'Italia. Il re Vittorio Emanuele II e la sua corte si trasferirono da Torino nella nuova capitale prendendo possesso di palazzi e ville che nobili toscani misero loro a disposizione. Così quando il re con la corte andava nella tenuta reale di San Rossore percorrendo la strada che costeggia la riva sinistra dell'Arno, dopo un giorno di cavallo da Firenze, si fermava per riposare e far riposare i cavalli, nella fattoria di Luciana, come si chiamava allora quest'area, proprietà dal XVIII secolo degli Antinori, quando una Antinori andò in sposa a un Aldobrandini. Fra le condizioni che regolarono questo passaggio di proprietà, c'era l'obbligo di cambiare il nome della proprietà che da allora si chiamò "Antinoro" per sfruttare almeno in parte il nome Antinori, già allora famoso per il vino.

Nella foto lo staff del ristorante Le Scuderie de l'Antinoro

Per l'accoglienza al re d'Italia, la proprietà fu ristrutturata dall'architetto Poggi e fu con questa ristrutturazione che nacque l'edificio delle scuderie per accogliere i numerosi cavalli della carrozza reale, della corte e della scorta armata.

Quando la capitale fu spostata a Roma, l'edificio delle scuderie venne attrezzato con otto tini di pietra serena e dotato di uno strettoio sempre in pietra e ingranaggi meccanici. Lo strettoio è il simbolo grafico dell'attuale e suggestivo ristorante, posto nel verde di tigli, lecci e pini sulla riva sinistra dell'Arno vicino a Montelupo Fiorentino. Una zona bellissima abitata sin dai tempi degli Etruschi che risalivano l'Arno, a quei tempi navigabile, che ha visto passare buona parte della storia d'Italia.

Le Scuderie de l'Antinoro,
via Tosco Romagnola Nord, 6,
Montelupo Fiorentino (FI)
0571913079
info@scuderieantinoro.it
www.scuderieantinoro.it

APPUNTAMENTI ALL'ANTINORO

CUORI INFRANTI

Sabato12 febbraio presso gli storici locali delle Scuderie de l'Antinoro si terrà una mostra di autori vari dal titolo "Cuori infranti", che farà da apripista per lunedì 14, giorno di San Valentino. Prima, venerdì 4 febbraio ci sarà una serata evento con una cena - degustazione dei vini della Fattoria di Piazzano (prenotazione obbligatoria), una realtà locale che si sta facendo apprezzare nel mondo del vino. Il suo Sirah è stato ritenuto il migliore in Italia dalla prestigiosa rivista americana Wine Spectator 2010.

FOTO F. MAGONIO

PIANTE VARIEGATE

Un tocco di colore

Da interno o esterno, donano luminosità con la variegatura del fogliame

di
Càrola Ciotti

Sempre più spesso in commercio si trovano piante dall'aspetto insolito e curioso, che si fanno notare per il loro particolare fogliame colorato, con sfumature diverse dal normale verde cui siamo abituati. Belle foglie striate di rosso o giallo, oppure venate di argento o, ancora, punteggiate di rosa o bianco. Tutte queste specie appartengono al grande gruppo delle cosiddette variegate, piante che per le loro caratteristiche estetiche e per la versatilità d'uso, sia in giardino sia in appartamento, si prestano ad essere coltivate con ottimi risultati. Da esterni o da interni, annuali o perenni, con quel tocco di colore in più - anche quando non sono in fiore - sono in grado di donare una luce nuova in giardino o in un angolo della casa, ad esempio rendendo più gradevole una zona poco luminosa.

MUTANTI

Ma come nasce una pianta con fogliame variegato? È interessante scoprire che si tratta di mutazioni genetiche completamente fortuite; capita infatti, talvolta, che tra le tantissime piantine di un semenzaio ne nascano un paio con fogliame variegato, o che su un arbusto completamente verde compaiano alcuni ramoscelli che portano foglie striate. In questi casi il vivaista preleva le giovani piantine (o la talea) e le coltiva separatamente, originando varietà con specifiche caratteristiche di colore, diverse dalla pianta "normale" con foglie completamente verdi.

Altre specie, invece, si producono selezionando variegature particolari partendo da piante che già in natura presentano zonature, margini o venature di colore contrastante; l'intervento del vivaista, allora, le rende ancora più originali ed "esotiche", accentuandone le caratteristiche naturali. È noto che la colorazione verde delle foglie si deve alla presenza di clorofilla - indispensabile, tra l'altro, per la sintesi degli zuccheri di cui le piante necessitano per nutrirsi. Avviene però, talvolta, che alcune cellule delle foglie non riescano a produrre clorofilla: ciò, visivamente, si evidenzia con la formazione di zone di colore bianco. Quindi le striature - o le maculature bianche - corrispondono alle parti di foglia prive di clorofilla, dove la fotosintesi non si è compiuta.

FOTO C. CIOTTI

E le striature di altri colori? Queste sono causate dalla presenza di altri pigmenti, diversi dalla clorofilla. Ad esempio, le striature rosa o rosse sono merito degli antociani; o, ancora, nelle piante con fogliame completamente rosso (come alcuni aceri) il colore si deve alla presenza concomitante di clorofilla e antociani.

Un ringraziamento a Garden Malquori, Poggibonsi (SI)

UNA DELIZIOSA PIANTINA

Vediamo allora alcune delle tante piante variegate che potremmo coltivare, secondo lo spazio e i gusti di ognuno. La **Fittonia** è originaria dell'America meridionale e deve il suo nome alle sorelle Fitton, botaniche inglesi, autrici di volumi scientifici nella prima metà dell'Ottocento. Questa deliziosa piantina è un piccolo cespuglio sempreverde che tende a svilupparsi più in larghezza che in altezza. Si presta quindi molto bene

FOTO F. MAGONIO

a creare composizioni basse con altre varietà della stessa specie: infatti le ciotole - e non i vasi profondi - sono l'ideale per ospitare le composizioni di Fittonia. Le diverse combinazioni di colori delle sue foglie ovali variano dal verde con venature avorio, o brune con venature rosa; oppure, su foglie rosa si alternano venature brune, e ancora, su foglie bianche, striature verdi.

Le diverse varietà di Fittonia, tutte molto decorative, si possono coltivare in esterni solo durante l'estate e prediligono zone ombreggiate, come la base di un albero o di un bel cespuglio. In inverno, le sistemeremo in casa lontano da ▶

fonti di calore e riparate da possibili spifferi, in luogo moderatamente luminoso. Si consiglia di vaporizzare spesso la Fittonia, durante tutto l'arco dell'anno, con acqua distillata, per mantenere alta l'umidità ambientale. Per le annaffiature ci regoleremo con irrigazioni abbondanti in estate, meno frequenti in inverno; evitiamo comunque di far asciugare troppo il terreno che dovrà essere soffice e ben drenato.

LE ALTRE

La **Calatea** è una pianta da appartamento reperibile ormai solo nelle versioni colorate, non essendo particolarmente apprezzata la varietà base, con foglie completamente verdi. Si tratta di una bellissima pianta con grandi foglie di forma diversa (ovali, allungate o tondeggianti), coloratissime, striate o con bordo in colore contrastante col resto della pagina fogliare.

La Calatea ci regala gialli delicati, rosa intensi, bianchi avorio, tante tonalità di verde su verde, argentee venature e rossi scuri. Anche il dorso delle foglie di Calatea è spesso colorato di marrone o di porpora scuro.

La ospiteremo in una zona della casa piuttosto luminosa, ma lontano da luce solare diretta. Come per tutte le piante tropicali anche la salute della Calatea è strettamente legata all'umidità ambientale; valgono quindi le stesse regole utilizzate per la Fittonia.

Per un esemplare rigoglioso è bene prestare cura al fogliame, mantenendolo sempre sano e pulito; asportare le foglie appassite o rovinate, pulendole delicatamente con un panno in microfibra inumidito, poiché, soprattutto durante l'inverno, tendono ad accumulare polvere e residui: in questo modo elimineremo anche eventuali esemplari di cocciniglia che spesso si annidano sulla pagina inferiore del fogliame.

La comune **Edera**, pianta dalle mille varietà diverse, esiste in "tinta unita", ma anche in tante versioni variegate, come alcune **Hedera helix**, adatte a vivere in casa: la **Calica**, per esempio, a portamento ricadente con foglie variegate di bianco e sfumature rosa; la **Crispy** con foglie piccoline, a cinque o sette punte, e variegata di bianco crema; la **Glacier** con foglie marginate di bianco e macchiate di grigio-argento. ■

FOTO F. MAGONIO

SAN MINIATO (PISA)

LE STRADE DEI CARBONARI

I Moti carbonari è un'associazione nata l'anno scorso a San Miniato, composta da cittadini di diversa età e formazione, per il recupero e la manutenzione dei vicoli carbonai e dei percorsi storici e panoramici della zona, in collaborazione con il comune, per renderli fruibili. L'associazione, che ha attualmente 46 iscritti, è aperta a tutti coloro che vogliono collaborare come volontari in modo operativo alla pulizia e al mantenimento del percorso. Molti di questi percorsi erano utilizzati e soprattutto i più soleggiati costituivano la riviera di "San Miniato" e spazi di gioco per i ragazzi aperti verso le valli. Chi vuole aderire può ritirare la scheda presso la pro loco di San Miniato in corso Garibaldi, la quota di iscrizione è di 30 euro.

Per informazioni sul lavoro del gruppo c'è il blog: moticarbonaririritrovarelastrada.blogspot.com/

ANNIVERSARIO

PORTE APERTE AL MEYER

I 120 anni dell'ospedale pediatrico di Firenze. Carlo Conti testimonial dell'evento

Sabato 19 febbraio, dalle 9.30 alle 18.30, bambini e famiglie sono tutti invitati ad una grande festa: "Il Meyer per amico". Sarà anche l'occasione per celebrare il 120° anniversario dell'ospedale pediatrico di Firenze che fu aperto proprio il 19 febbraio 1891, con laboratori, giochi, spuntini e tante sorprese. Testimonial dell'evento Carlo Conti che sarà presente la mattina per leggere, insieme a tutti, i messaggi del libro *Noi che... I Migliori anni* e anche per raccoglierne di nuovi direttamente dai presenti. Una giornata intera a "porte aperte", per dare modo a tutta la cittadinanza di scoprire il Meyer e le sue molteplici attività. Durante tutto il giorno, ci sarà infatti il "Meyer tour": visite guidate per conoscere meglio questa importante struttura ospedaliera, la sua capacità di prendersi cura dei bambini e per conoscere i progetti di accoglienza, di implementazione tecnologica, di cooperazione e ricerca scientifica sostenuti dalla Fondazione Meyer attraverso le donazioni di privati ed imprese. All'evento parteciperà anche la squadra della Fiorentina con i suoi dirigenti e giocatori.

A partire dalla mattina il parcheggio del Meyer, grazie a Firenze Parcheggi, sarà aperto gratuitamente alle famiglie che verranno alla festa. Tutti gli eventi sono gratuiti, ci saranno regali per i bambini e interverranno a sorpresa personaggi famosi del mondo dello sport e dello spettacolo.

Informazioni e programma
www.meyer.it/ilmeyerperamico
0555662316
www.fondazione.meyer.it

STERILIZZAZIONE

Un segno di civiltà

Un intervento di routine necessario per frenare la sovrappopolazione degli animali e il fenomeno del randagismo

di
Silvia Amodio

FOTO S. AMODIO

La sterilizzazione di cani e gatti è un'operazione fortemente consigliata, ci spiega Carlo Pizzirani, medico veterinario e presidente dell'Ordine dei medici veterinari delle province di Firenze e Prato.

«In entrambi i casi si tratta di un intervento di routine, che deve essere fatto in anestesia generale, più semplice nei maschi e un po' più complessa nelle femmine, sia del cane che del gatto. È consigliabile farla quando l'animale è giovane tra i 10 e i 12 mesi nei gatti maschi ed entro l'anno di età nei cani; per le femmine l'intervento può essere anche più precoce.

È un luogo comune da sfatare quello che le femmine debbano fare prima una cucciolata. Nel caso dei gatti maschi la sterilizzazione è molto importante perché gli inibisce l'istinto girovago finalizzato all'accoppiamento, ed evita così che finiscano sotto le automobili. Spesso lottano per conquistare la femmina e i morsi possono portare malattie molto serie come la FIV (immunodeficenza felina) simile all'Aids umana, ma assolutamente non contagiosa per l'uomo, e la FeLV (leucemia virale). L'unico aspetto che si può considerare negativo in entrambe le specie è la tendenza ad ingrassare che, però, si può tenere sotto controllo con una semplice dieta. Per il resto solo aspetti positivi: entrambi diventano più casalinghi e più tranquilli, non cambiano carattere, semplicemente sono disinteressati a quello che riguarda il sesso».

FOTO S. AMODIO

I VANTAGGI

«Il gatto, se operato in età adulta, può mantenere comportamenti sgradevoli come il girovagare e marcare il territorio - spiega Pizzirani -. Nel cane la castrazione agisce positivamente sui problemi prostatici e la si può usare anche come mezzo terapeutico per queste patologie. In alternativa, nel cane maschio, si può intervenire con la vasectomia nel caso si voglia ottenere solo la sterilità senza alterare il comportamento con la conservazione dell'istinto dell'accoppiamento. Molti sono i vantaggi anche per le femmine. Se sterilizzate presto, intorno ai 6 mesi, non sviluppano il tumore al seno, frequente invece negli individui non operati. Si evitano anche le gravidanze isteriche o finto parto, quella imbarazzante patologia che simula in tutto e per tutto una vera gravidanza, con tanto di produzione di latte, ma senza cuccioli di cui però l'animale sente la mancanza creandogli un disagio profondo. Le cagne sterilizzate sono anche statisticamente più longeve».

Ma ci sono altre ragioni che ci dovrebbero spingere a fare questa scelta aggiunge Mariangela Corrieri, responsabile Lav di Firenze e provincia. «Sterilizzare cani e gatti è importante oltre che per i vantaggi alla loro salute, anche per motivi strettamente etici e di responsabilità.

Sterilizzare potrebbe sembrare un gesto contro natura, ma è bene ricordare che, con l'addomesticamento, cani e gatti si sono già allontanati dalla natura, l'uomo li ha trasformati in un'altra specie

Per chi volesse adottare un animale rivolgersi al canile sanitario dell'Azienda sanitaria di Firenze viale Corsica 4, 055332301. Oppure telefonare alla Lav di Firenze: 3335058684

STERILIZZAZIONE

COSA DICE LA LEGGE

Carlo Ciceroni, dirigente veterinario Igiene urbana veterinaria Asl Firenze, specifica che «per gli animali di proprietà si tratta di una scelta del padrone e che i costi sono a suo carico, per gli altri la Legge n° 281/91, stabilisce che il controllo della popolazione viene effettuato presso i servizi veterinari delle unità sanitarie locali. I gatti non di proprietà, inseriti in colonie feline riconosciute dai Comuni, sono sterilizzati a spese del Comune stesso, tramite i suoi appositi uffici (Ufficio tutela colonie feline, Ufficio diritti animali) che a loro volta si avvalgono dei veterinari dell'Asl per la parte operativa. Per i cani non di proprietà la sterilizzazione dovrebbe avvenire prima della loro adozione quando sono ospitati nei cosiddetti canili rifugio, quelli cioè affidati alle associazioni di volontariato riconosciute. Spesso, però, per motivi vari (culturali, economici ecc), questa pratica per i cani non viene attuata. Talvolta le persone si immedesimano nell'animale e pensano che questa operazione sia contro natura. Difficile sapere che cosa sceglierebbero i nostri amici. Di sicuro la naturalità si è persa nella notte dei tempi, nel momento in cui l'uomo ha incontrato cane e gatto e ne ha fatti animali d'affezione».

(da *Felis silvestris* a *Felis catus*, da *Canis lupus* a *Canis lupus familiaris*), li ha manipolati, selezionati, modificati a suo uso e piacimento.

I cani e i gatti, quindi, non soggiacendo più alla legge biologica della "capacità portante", che regola la riproduzione e quindi l'aumento demografico di una popolazione libera in natura, dipendono strettamente dall'uomo e dai suoi comportamenti. Se non si interviene responsabilmente, incrementeremo l'abbandono delle cucciolate indesiderate e con questo il randagismo, una piaga che non va sottovalutata e che in alcune aree della penisola è una vera e propria emergenza sanitaria. Un cane e un gatto possono dare origine a una vera e propria dinastia: 70.000 cuccioli in soli sei anni.

L'80% dei cani e dei gatti abbandonati muore di fame, a causa di maltrattamenti, di incidenti stradali e di malattie. Quelli che sopravvivono hanno ugualmente una sorte triste, nei canili lager o, peggio, nei laboratori di vivisezione e nei combattimenti clandestini.

FOTO S. AMODIO

Se sterilizzati invece, cani e gatti possono condurre una vita lunga e felice senza accoppiarsi e riprodursi. E dare più possibilità ai randagi di trovare una famiglia. Il costo dell'intervento è molto inferiore a quello che si dovrebbe sostenere per le cure in gravidanza e per il mantenimento dei cuccioli. La sterilizzazione è dunque una scelta responsabile che dobbiamo prendere in seria considerazione». ■

La Lav che consiglia la sterilizzazione degli animali domestici, ha coniato il seguente motto: "Se lo ami lo sterilizzi"

ANIMALI

OCCHIO BAGNATO

I problemi oculistici degli amici a quattrozampe

di **Alma Valente**

Spesso i nostri amici animali hanno problemi agli occhi ed uno dei sintomi per cui vengono portati in visita è l'occhio bagnato. Si può notare la presenza di materiale umido rossiccio nell'angolo interno dell'occhio. Le cause che generano l'irritazione possono essere le più svariate, alcune banali, altre legate a problemi molto gravi. Proprio per questo va fatta un'accurata diagnosi e la terapia va instaurata tempestivamente.

Quella più semplice è un'**irritazione da polvere o agenti chimici** ed in genere è transitoria. Nel caso di patologia delle ciglia, persistendo il problema, appaiono danni più gravi, poiché si può arrivare fino ad una lesione corneale. Nei casi più gravi è necessario fare un piccolo intervento per eliminare la radice del pelo. Se vi è una lesione seria delle varie strutture della palpebra, è importante correggere il difetto facendo una vera e propria plastica della palpebra.

Le **congiuntiviti** sono assai comuni, però dobbiamo distinguere una infiammazione semplice da una follicolare che, oltre al rossore, si manifesta con una serie di piccole perline lucenti sulla congiuntiva che racchiudono i batteri e li proteggono dagli antibiotici rendendo difficoltosa la terapia a base di colliri; nelle forme più gravi è necessaria la chirurgia laser.

FOTO D. TARTAGLIA

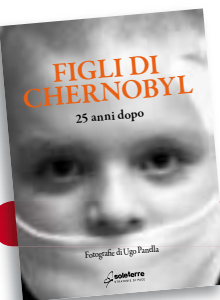
La terza palpebra costituisce il luogo dove polvere, piccoli semi o legnetti vanno a fermarsi e, con il movimento, grattano le mucose e la cornea provocandone irritazione. Le **ferite corneali** sono insidiose perché, se sono più profonde, si possono trasformare in ulcere, che richiedono interventi più complessi.

Come regola generale non devono essere usati colliri al cortisone in un occhio chiuso o bagnato prima di aver escluso la presenza di lesioni corneali. Il cortisone provoca un danno, anche gravissimo, fino alla perforazione dell'occhio!

Nell'attesa del veterinario sciacquare l'occhio con soluzione fisiologica sterile o un collirio antibiotico puro.

Un'altra patologia subdola è **l'aumento della pressione** oculare: spesso l'unico segno è proprio l'eccesso di lacrimazione; pertanto la misurazione della pressione oculare è fondamentale durante la visita. ■

IL LIBRO

I FIGLI DI CHERNOBYL

A causa di un errore umano, 25 anni fa è scoppiato il reattore nucleare di Chernobyl, un'esplosione che liberò 50 tonnellate di materiale radioattivo, l'equivalente di dieci bombe nucleari di Hiroshima. Una nube tossica che si è estesa dall'Ucraina alla Russia fino alla Bielorussia. Una delle più grandi tragedie nucleari che la storia ricordi. Milioni di persone sono morte. Grazie all'impegno dell'associazione Soleterre, che attua progetti di sviluppo umano in Africa, Asia, Europa e Centro America, la percentuale di sopravvivenza dei bambini ucraini è aumentata dell'8,5% negli ultimi tre anni.

Il fotoreporter Ugo Panella (www.ugopanella.it), conosciuto a livello internazionale per i suoi servizi che danno voce a realtà dimenticate, è stato incaricato da Soleterre di seguire le loro attività negli ospedali oncologici di Kiev e Leopoli. Ne è nato un libro fotografico, *Figli di Chernobyl*, con contributi di Maurizio Costanzo e Natasha Stefanenko, Mondolibri, 64 pp., 12,90 euro. L'acquisto di questo libro sostiene il programma di oncologia pediatrica in Ucraina.

Info: tel. 0257609307; www.soleterre.org

ONICOMICOSI

Unghie in salute

Prevenzione e cura delle micosi delle unghie

di
Alma Valente

Per molti avere mani e piedi curati è un fatto importante non solo per una questione estetica, ma anche perché sono l'espressione più visibile della cura della persona. Talvolta, però le unghie possono apparire con margini giallastri o sollevate ed è opinione comune che si tratti, detto in termini medici, di micosi. Ma è sempre vero?

Cosa sono le micosi?

«Sono malattie causate da funghi - afferma Giuliano Zuccati, professore di dermatologia dell'Università di Firenze -; fra tutti ce ne sono due che sono i principali responsabili delle micosi superficiali di interesse dermatologico: i lieviti, costituiti da una singola cellula ed i dermatofiti costituiti da più cellule unite tra sé a formare filamenti. Le infezioni da funghi possono provocare varie malattie cutanee di cui la più nota è la candidosi che si può riprodurre nella bocca, nell'intestino e nei genitali. Un'infezione spesso favorita da diabete, gravidanza, terapie antibiotiche, cortisonici, pillola anticoncezionale ecc. In genere le infezioni si limitano ad una sola sede, ma in caso di grave deficit del sistema immunitario, come nel caso dei malati di Aids o nei trapiantati renali possono essere più gravi».

L'INTERVISTATO
Giuliano Zuccati

Spesso nelle pubblicità televisive si sente parlare di onicomicosi di che si tratta?

«È una micosi delle unghie che colpisce prevalentemente gli adulti. Gli organi più colpiti sono le unghie dei piedi (alluci) e spesso sono associate al "piede d'atleta". A livello delle mani sono più frequenti le forme da Candida. In tutti i casi, la forma clinica più comune di onicomicosi è quella che interessa la porzione dell'unghia più vicina al bordo libero e in posizione laterale con parziale distacco dell'unghia dal letto ungueale. Sotto l'unghia si forma uno strato di cheratina (frutto della desquamazione della pelle) che cambia il colore dell'unghia, che diventa brunastra o verdastra, molto simile a quella che si osserva anche in un'altra malattia della cute: la psoriasi. Per questo motivo è necessario eseguire una diagnosi di precisione tra le due malattie. La diagnosi di onicomicosi va quindi confermata con la ricerca del fungo infestante».

Come si trasmettono le micosi?

«Le infezioni da Candida, già presente in forma inattiva nel nostro organismo, possono essere trasmesse da persona a persona, da animali o dall'ambiente, per esempio dalla terra».

Esiste una prevenzione delle onicomicosi?

«La prevenzione delle onicomicosi da Candida - prosegue il professor Zuccati - si basa sul trattamento delle condizioni favorenti, come

Possono non essere malattie banali, è meglio fare eseguire la diagnosi di certezza dal dermatologo, l'automedicazione può essere causa di rallentamento della guarigione

EVENTO MUSICALE

CONCERTO DI SOLIDARIETÀ

I Cameristi del Maggio musicale fiorentino a favore dei progetti umanitari di Avsi

Lunedì 21 febbraio, alle ore 21.00, presso il Teatro Verdi di Firenze, si svolgerà il concerto a scopo benefico "La Bellezza che allarga il Cuore", 5ª edizione, a favore dei progetti AVSI. L'evento è inserito nel più ampio contesto della Campagna Tende 2010-2011.

La Fondazione Avsi (Associazione volontari per la sicurezza internazionale) è un'organizzazione non governativa, nata nel 1972, impegnata in oltre 100 progetti di cooperazione allo sviluppo in 38 paesi del mondo.

Il programma prevede l'esecuzione di due brani di Wolfgang Amadeus Mozart, la Serenata notturna in Re M K 239 e il Concerto in Do M K 299 per arpa, flauto e orchestra e la Serenata in Mi M op. 22 per archi di Antonin Dvorák. I Cameristi del Maggio musicale fiorentino sono diretti dal maestro Domenico Pierini, spalla dell'omonima Orchestra, e dalle prime parti soliste Susanna Bertolucci, all'arpa, e Matteo Evangelisti, al flauto.

Per informazioni e acquisto biglietti (dal 15 gennaio pv): info@teatroverdionline.it, oppure presso il circuito BoxOffice, via delle Vecchie Carceri 1 - tel. 055210804; fax 055213112, da lunedì a venerdì dalle 9.30 alle 19, sabato dalle 9.30 alle 14

il diabete, o sulla protezione delle unghie dall'acqua usando guanti o asciugandosi bene le mani. Per le forme da dermatofiti è necessario fare attenzione a quello con cui si viene in contatto, mettendosi un paio di guanti quando si tocchino, a esempio, animali per i quali si sospetti la contagiosità».

Come si cura e quanto deve durare il trattamento delle onicomicosi?

«Si basa su farmaci che fermano la riproduzione del fungo (fungistatici) o che lo uccidono (fungicida) per via generale, per periodi brevi a volte ripetuti mensilmente. Sono utili nel trattamento delle onicomicosi, associati a trattamenti locali con lacche che, sopra all'unghia, creano una pellicola a base di vari tipi di sostanze. I trattamenti locali sono efficaci se prolungati anche per mesi, fino a quando l'unghia non sia andata incontro a completo ricambio (almeno 3-6 mesi per le mani e 6-12 mesi per le unghie dei piedi - alluci). La valutazione clinica da parte del dermatologo ed eventuale controllo di laboratorio (esame micologico) aiutano a prendere la decisione di sospendere la terapia».

L'automedicazione con prodotti da banco, come si vede in pubblicità, è efficace?

«Da molti anni sono stati proposti per il trattamento delle onicomicosi preparazioni galeniche la cui vera efficacia non è stata mai dimostrata. Fra le preparazioni più note ricordiamo la Tintura di Castellani: tutte le sostanze che la compongono, sia nella classica combinazione del Castellani che singolarmente (in prodotti galenici ancora oggi prescritti da qualche medico o in prodotti da banco) possiedono una qualche attività antifungina, per lo più non sufficiente a risolvere la malattia, ma utili solo ad alleviarla. Si tratta comunque di prodotti che non sostituiscono in nessun modo i moderni farmaci, che hanno rappresentato una svolta significativa nel trattamento dell'onicomicosi e delle micosi in generale». ■

ASSOCIAZIONE

AMICO PER VOCAZIONE

Cani, un valido aiuto per persone con disabilità motorie. Il progetto Melampo

di **Alma Valente**

Un'antica leggenda degli indiani Navajo narrava che dopo la creazione del mondo, il Grande Spirito separò gli animali dall'uomo disegnando una linea sulla sabbia che sarebbe poi diventata una catena montuosa. Il cane però saltò dall'altra parte decidendo di vivere con la creatura che amava di più: l'uomo. Secondo una ricerca dell'Università di Vienna, coordinata da Friederike Range, sembra proprio che i nostri piccoli amici cani imitino in maniera naturale addirittura i gesti dei loro padroni, come, per esempio aprire spontaneamente una porta con la zampa senza ricevere un "premio". Ma questo risultato è una novità? E se sì, da cosa dipende? Sentiamo il parere del dottor Carlo Ciceroni, medico veterinario comportamentalista. «Se l'apprendimento imitativo è cosa comune per le scimmie e i roditori, per i cani invece osservare l'operato di un suo simile fino a oggi era considerato un semplice evento "facilitante", ma non un vero e proprio canale di apprendimento a sé stante. Nuove interessanti teorie, oggetto di futura attenta valutazione, aprono nuovi sentieri inesplorati, e il lavoro di Range al momento si pone in questa direzione. Per esperienza personale e diretta, l'apprendimento associativo e il condizionamento operante di fatto sono i metodi tradizionali e "dolci" che da tempo sono utilizzati per l'addestramento di base ed avanzato dei cani di utilità. A testimonianza di ciò, in particolare riporto l'esperienza del "Progetto Melampo - Cani in Ausilio all'indipendenza motoria". Un cane, oltre che un grande compagno di vita, può essere un aiuto insostituibile nei gesti di tutti i giorni per le persone con disabilità motorie o difficoltà anche di altro tipo. Un progetto innovativo ideato dell'Azienda sanitaria di Firenze e dalla Scuola nazionale cani guida di Scandicci».

Che cosa può fare davvero un cane, per semplificare la vita a chi ha una disabilità? «A comando apre e chiude porte e sportelli, porta telefoni (fissi e portatili), accende e spegne luci, porta il giornale e la spesa, raccoglie oggetti caduti a terra, carica il cestello della lavatrice, abbaia a comando in caso di bisogno oppure autonomamente se la persona è svenuta, fino a premere il pulsante della teleassistenza, oppure quello dell'ascensore o dell'apriporta automatico. Senza contare l'effetto socializzante per la sola presenza e compagnia che lo stesso cane svolge».

Il 23 ottobre scorso, alla consegna dei diplomi di questo Progetto così innovativo, erano presenti i disabili (tutti giovanissimi, divenuti paraplegici per incidenti con la moto) ed i loro cani, che già avevano in casa, perché in questa stupenda iniziativa è stato escluso che si acquistasse un cane per utilizzarlo esclusivamente come un ausilio.

Info: 3341464055

PENSIERI

ALTRO CHE CANI!

Ritornando a casa, dopo l'esperienza di Melampo, ho guardato la mia canina e le ho detto: «Luna, riportami le chiavi!» Lei mi ha guardato con quei suoi occhioni dolci da "cane presa al canile" e mi ha solo scodinzolato. Certo Luna non è stata addestrata o forse la coccoliamo troppo; però ogni volta che tornavo dall'ospedale dopo un intervento, perché porto dentro di me "un caro amico" come lo chiamo io, lei si accucciolava vicino al mio letto e con la zampetta mi accarezzava e, solo quando mi alzavo dal letto, mangiava. E li chiamano cani? Quelli veri sono altri! (A.V.)

FRANCOBOLLI SOLIDALI

Stamps for food è un'iniziativa a fin di bene. Se avete francobolli, italiani o stranieri, usati, nuovi, o vecchie collezioni abbandonate, inviateli a: Luciana Mattei, Associazione per il sorriso di un bambino onlus, via Svizzera 20, 50126, Firenze. I francobolli verranno riciclati e il ricavato devoluto a centri di assistenza all'infanzia in Brasile e in Tanzania.

Info: www.sorridibambino.org

IDEE PER LA SALUTE

Cinque assemblee pubbliche su disabilità e difficoltà di vita autonoma con la SdS (Società della Salute) Nord Ovest, prima SdS nella provincia di Firenze a farlo.

I cittadini di otto Comuni della zona nordovest di Firenze, Sesto Fiorentino, Scandicci, Signa, Lastra a Signa, Calenzano, Campi Bisenzio, Vaglia e Fiesole, sono chiamati a esprimersi sulle scelte degli interventi in campo socio sanitario sul territorio. Queste le date: 12 febbraio, (ore 9.30) a Calenzano (Spazio 180, via Petrarca 180); 26 febbraio (9.30) a Fiesole nei locali del palazzo comunale (aperto anche ai cittadini di Vaglia); 12 marzo (9.30) a Sesto Fiorentino presso la biblioteca comunale di Doccia.

Partecipazione libera con obbligo di iscrizione; i moduli sono reperibili nei locali degli Urp (Ufficio relazioni con il pubblico) degli 8 Comuni e presso i presidi sanitari di Sesto Fiorentino, Lastra a Signa e Campi Bisenzio.

Info: 0554498205; idee@sds-nordovest.fi.it

SCATOLE DI SOLIDARIETÀ

Il 15 dicembre si è chiusa la mostra "Le scatole nel mondo il mondo in scatola", dal titolo *Antichi portali e vecchi cancelli*, con scatole dipinte dai maggiori pittori italiani contemporanei. Il ricavato delle offerte di 15.000 euro è andato al professor Paolo Bechi, primario area critica Aou Careggi, per la sua ricerca sul tumore al colon. Intanto si è aperta una nuova mostra di scatole, "Riflessi sull'acqua", il cui ricavato sarà devoluto alla Lega italiana lotta ai tumori, per la squadra di dragon boat delle donne operate di tumore al seno (Florence dragon lady).

La sede della mostra è in via dell'Olmo 27 a Sesto Fiorentino, nella casa della promotrice la signora Giulia Gozzini; orario 10-12; 16-19.

Info: 0554200527

MEDICINA NATURALE

Alla Fratellanza popolare di Grassina, il 18 febbraio, ore 21, serata di presentazione della moderna medicina naturale. Cosa è l'omeopatia classica, l'omotossicologia e la medicina fisiologica di regolazione, come si integra la medicina alternativa con quella tradizionale. Tre medici specialisti a disposizione per domande, dubbi e critiche.

CORSI LIS

Il Lis, sezione provinciale di Prato, comunica che sono aperte le iscrizioni al corso di lingua dei segni dell'Ente nazionale sordi, 1° livello. Apertura uffici: martedì 17-19; giovedì 10-12.

Info: 057471050; www.ens.prato.it

PRENDERSI CURA DELL'UDITO

ecco come migliorarlo

"Sento, ma non capisco le parole"

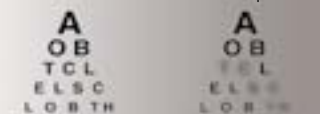
È questo il primo campanello di allarme da non sottovalutare. Se trascurato, l'udito va incontro a un probabile peggioramento che danneggia la vita sociale e professionale. Inizialmente il deficit uditivo si manifesta con una ridotta comprensione delle consonanti, fondamentali per capire le parole. Come si vede nel grafico qui a fianco, come non distinguere più alcune lettere sul pannello visivo compromette la visione, così la perdita di alcuni indizi uditivi compromette la capacità di capire le parole. **Dopo i 50 anni, una persona su due ha più difficoltà a capire le parole che contengono consonanti come s, t o f**; le vocali invece vengono capite meglio. Questa perdita limita la capacità di capire le parole, per questo è importante mettere a fuoco il problema e risolverlo con le moderne tecnologie.

Non sottovalutare i primi sintomi

L'argomento interessa circa 7 milioni di persone in tutta Italia. Le cause? Città sempre più rumorose, invecchiamento, ereditarietà, l'abuso di apparecchi musicali, per citare solo le più comuni. Il calo dell'udito avviene gradualmente e in maniera indolore. **Indizi importanti da non sottovalutare sono: la percezione meno nitida dei suoni, la difficoltà a sostenere una conversazione in ambienti rumorosi, il disorientamento dovuto alla ridotta capacità di individuare la provenienza dei suoni.** Spesso inizia con la sensazione di "**sentire ma non capire le parole**", il volume della Tv è sempre troppo basso, campanello e telefono squillano a lungo e invano. **Il calo di udito si può risolvere con successo**. Quando si tratta di problemi di udito nessuno deve sentirsi solo. Gli specialisti ci rassicurano sulla possibilità di intervenire con successo. Basta eseguire un **test dell'udito - veloce, preciso e gratuito** - presso un centro specializzato e cercare insieme all'audioprotesista la soluzione su misura per le proprie esigenze.

Invisibile e senza fili è la nuova tecnologia

Negli ultimi 10 anni gli apparecchi acustici sono diventati 10.000 volte più potenti e 70% più piccoli. La nuova frontiera sono i micro apparecchi OTICON "Open" dotati di Intelligenza Artificiale e di Bluetooth®. L'Intelligenza Artificiale fa sì che i nuovi apparecchi OTICON si focalizzino sulla voce, che riguadagna chiarezza. La configurazione "Open" OTICON lascia l'orecchio libero evitando il senso di occlusione e l'accumulo di cerume. La tecnologia Bluetooth® consente ai nuovi apparecchi acustici OTICON di collegarsi senza fili a telefoni fissi, a cellulari, TV, trasformandoli in micro cuffie personalizzate. Per chi ha bisogno di usare due apparecchi acustici, una micro antenna, invisibile dall'esterno, fa sì che questi "parlino" fra loro senza fili, ricostruendo l'udito stereofonico e bilanciato a 360°. I nuovi apparecchi Open OTICON sono come "Lenti Acustiche". Grazie alle loro piccole dimensioni, quando indossati, divengono indistinguibili, non provocano fastidio e non tradiscono la loro presenza. Queste innovative soluzioni OTICON possono essere usate da tutti, a qualsiasi età, in qualsiasi situazione, senza imbarazzi.

Chip Oticon

Oggi si può ricreare l'udito stereofonico

Noi sentiamo con entrambe le orecchie ed è proprio grazie a questa interazione che possiamo localizzare la provenienza dei suoni e distinguere un interlocutore dall'altro in presenza di più voci. Quando l'udito peggiora, diventa difficile individuare le sorgenti sonore e orientarsi con sicurezza. Gli apparecchi Oticon di ultima generazione ripristinano l'udito stereofonico: ovvero un udito bilanciato a 360° che offre una percezione tridimensionale del suono. In questo modo, si contrastano i suoni indesiderati, mettendo in primo piano i suoni specifici e la voce, **localizzandone correttamente la provenienza**.

Basta al volume della Tv troppo alto

Guardare il programma preferito, in famiglia o con gli amici, torna ad essere un piacere. Basta con i disagi del passato, il volume troppo alto, i litigi in famiglia e con i vicini. Grazie alla tecnologia Bluetooth **l'audio della Tv viene trasmesso direttamente senza fili all'apparecchio acustico**. Sentire bene tutti, a un volume giusto, per ritrovare la serenità.

SEGNALAZIONI

a cura di
Rossana de Caro

FIRENZE
BALLIAMO?

Alla Fortezza da Basso di Firenze, dal 24 al 27 febbraio, torna "Danzainfiera", 6ª edizione, la manifestazione, sempre più in spolvero, interamente dedicata alla danza e al ballo: 14 padiglioni, 65.000 mq di spazi complessivi, 13.000 mq di area espositiva, 5 palchi e 3 piste. Quattro giorni di appuntamenti per tutti gli appassionati del genere: dalla

classica alla danza del ventre, dall'hip hop alla samba e alla salsa, c'è solo l'imbarazzo della scelta fra centinaia di eventi, spettacoli, lezioni con maestri da tutto il mondo, gare, campionati, concorsi ed ospiti famosi (fra questi i ragazzi della trasmissione *Amici* che si esibiscono). Inoltre anche lezioni per diventare una Cheerleader come nella migliore tradizione americana! Un intero padiglione sarà infine riservato a Fids-Coni, dove i grandi maestri della Federazione italiana danza sportiva si esibiranno e insegneranno a tutti i segreti del ballo!
Info: www.danzainfiera.it, info@danzainfiera.it; 0574575618
Orari: giovedì 15-21; venerdì e sabato 10-21; domenica 10-20

FIRENZE
SUSPENSE

Negli spazi di EX3 di Firenze, si apre sabato 19 febbraio 2011 "Suspense. Sculture sospese", una mostra a cura di Lorenzo Giusti e Arabella Natalini. La mostra vuole esplorare il concetto di "sospensione" nella scultura contemporanea. Il termine

Tobias Putrih Ludlow, Bubble

"sospeso" indica appunto lavori tridimensionali, in massima parte non poggianti a terra, nei quali si privilegiano il vuoto alla massa, la leggerezza al peso, il movimento alla stabilità. In esposizione opere realizzate tra il 2000 e il 2010 da artisti di diversa generazione e provenienza.
Mer - dom 11-19; ven fino alle 22.
EX3 - Centro Arte Contemporanea
Viale Giannotti 81/83/85 - Firenze
0556288966; 0556287091;
www.ex3.it

FIRENZE
IL '900 SEDOTTO

Felice Carena, Quiete, 1921

Fino al 1° maggio, presso il Museo "Pietro Annigoni" di Villa Bardini, (il cui giardino sarà accessibile gratuitamente per i residenti a Firenze) rimane aperta la mostra "Novecento sedotto. Il fascino del Seicento tra le due guerre. Da Velázquez a Annigoni". Attraverso 50 opere si rievoca un percorso artistico che da Velázquez conduce ai tanti artisti italiani vissuti a cavallo tra le due guerre che si appassionarono al Seicento, prima considerato 'secolo buio'. Firenze con la grande esposizione del 1922 a Palazzo Pitti contribuì in modo fondamentale alla riscoperta di questo periodo, del Caravaggio e della pittura a lui coeva, alimentando la "mania del '600". Ed ecco così il filo rosso che rimanda le opere di Primo Conti, De Chirico, Marussig e dello stesso Annigoni a quelle di Artemisia Gentileschi, Giuseppe di Recco, Antonio Velázquez, Ribera. C'è anche il fotogramma finale del film *Mamma Roma* (1962), con il quale Pier Paolo Pasolini dichiarò simbolicamente il suo rapporto con la cultura figurativa caravaggesca. Domenica attività didattica per bambini dai 7 ai 12 anni.
Orario: da martedì a domenica 10-18; parcheggio gratuito presso il Forte Belvedere per i possessori del biglietto (nell'orario e nei giorni di apertura della mostra); visite guidate e servizio di navetta gratuito
Biglietti € 6 intero, € 4 ridotto
Info e prenotazioni: 05520066206; www.museoannigoni.it

ORENTANO (PI)
IL CARNEVALE DEI BAMBINI

A Orentano, in provincia di Pisa, si festeggia il carnevale dei bambini con i carri allegorici realizzati nel corso di tutto l'anno dai cittadini del paese. Le sfilate si terranno le domeniche 13,20 e 27 febbraio, 6

e 13 marzo. Inotre ci sarà come in passato un concorso di disegno e pittura sui temi del carnevale rivolto alle scuole. Ai soci di Unicoop Firenze sarà praticato lo sconto del 20% sul biglietto.

FIRENZE
BUONUMORE E SOLIDARIETÀ

Domenica 13 febbraio alle ore 16.30 al Teatro Puccini di Firenze la compagnia teatrale amatoriale La banda del buonumore presenta uno spettacolo comico - musicale dal titolo *Ridendo e scherzando show 2011*. Lo spettacolo è a scopo benefico e il ricavato è destinato a finanziare progetti umanitari con associazioni onlus che tutelano la salute e i bisogni dei bambini del mondo. Spettacolo adatto dai 5 ai 99 anni!
Info: Mirko 3478823558

FIRENZE

CAPOLAVORI RUSSI A PITTI

In occasione dell'Anno della cultura e lingua russa in Italia e della Cultura e lingua italiana in Russia, a Firenze, alla Galleria d'arte moderna di Palazzo Pitti, si apre l'8 febbraio, per chiudere il 30 aprile, la mostra "Dalle icone a Malevich. Capolavori dal Museo Russo di San Pietroburgo". L'Andito degli Angiolini ospiterà una selezione di 40 dipinti provenienti dal prestigioso museo russo, un numero dimensionato agli spazi non vasti ma seducenti di questi ambienti lorenesi, e scelto in modo da offrire un affascinante florilegio del percorso dell'arte

Leon Bakts, La cena, 1902

russa, dall'epoca delle icone fino alle avanguardie del primo Novecento. Un'occasione per far conoscere un'infinitesima parte dei tesori del Museo russo di San Pietroburgo, che possiede la più ampia collezione al mondo di arte russa: oltre 400.000 opere, dalle icone alle creazioni degli artisti contemporanei. Le sue collezioni comprendono non solo icone e dipinti dal XVIII al XXI secolo, ma anche la più vasta collezione di opere di esponenti dell'avanguardia russa. La raccolta include infatti ben 101 tele di Malevich. Sono presenti anche opere di Kandinskij, Tatlin, Rodchenko, Popova, Goncharova, Larionov e altri maestri dell'avanguardia russa. Biglietti: intero € 12; Ridotto € 6, orario: martedì-domenica 8.15-18.50; chiuso il lunedì
Info: Firenze Musei 055294883; www.polomuseale fiorentino.firenze.it

CONVEGNO

LA STORIA IN UN GIORNO

Incontro nazionale di Archeologia Viva

Per un giorno Firenze sarà la capitale europea di quanti s'interessano alle vicende antiche dell'umanità e non solo. Domenica 20 febbraio 2011 (dalle 8 di mattina alle 19) nel grande auditorium del Palacongressi si svolge l'8° Incontro Nazionale di Archeologia Viva, un evento che ogni volta richiama migliaia di persone e che si è sempre tenuto nel capoluogo toscano, dove ha sede anche la storica rivista fiorentina edita da Giunti che organizza la manifestazione.

«Ci aspetta un programma intensissimo - precisa Piero Pruneti, direttore di Archeologia Viva - con interventi di personalità di prima grandezza nella cultura europea. Il nostro obiettivo è far parlare il passato, a partire dalle stesse origini dell'umanità, per riuscire a orientarci nel presente e cercare di progettare un futuro in sintonia con i valori che siamo riusciti a formulare in qualche milione di anni». Il programma si apre con una novità dedicata alla ricorrenza dell'unità nazionale:uno scavo nei ghiacciai del Parco dello Stelvio su una trincea della prima guerra mondiale dove tutto è rimasto "congelato". Ingresso libero. *Info: 0555062303, www.archeologiaviva.it*

SIENA

MENÙ A QUATTRO MANI

Al via il 10 febbraio a Siena, per il 10° anno consecutivo, "Girogustando 2011". La nuova carrellata di gemellaggi gastronomici promossa da Confesercenti Siena coinvolge come al solito ristoranti delle terre di Siena e realtà in arrivo dalle altre regioni. Cominciata nel 2002, la manifestazione è

FOTO DIPIETRO

cresciuta alternando in nove anni 115 serate, ognuna caratterizzata da un originale menù a quattro mani. Fedele alla sua formula, nel 2011 "Girogustando" proporrà altri 17 abbinamenti che si alterneranno mercoledì e giovedì sera nei mesi di febbraio, marzo, ottobre e novembre. Il primo ad andare in scena sarà un menù con vista su piazza del Campo: giovedì 10 febbraio il ristorante Buca di San Pietro di Siena ospiterà nei suoi centralissimi spazi il Cacciucco, in arrivo dall'Isola d'Elba. Seguiranno altre undici serate, che dopo la pausa estiva saranno completate fra ottobre e novembre con altri cinque appuntamenti. Ai protagonisti ospitanti, ovvero i ristoranti di Siena e provincia, si affiancheranno esponenti dell'attuale ristorazione nazionale, e non solo. Gli ospiti proverranno da sei regioni italiane e, eccezionalmente, anche da tre stati europei: Francia, Polonia e Austria.
Info: www.girogustando.tv

CASTIGLION FIBOCCHI

CARNEVALE GARANTITO

Gli abitanti di Castiglion Fibocchi, tireranno fuori dai bauli i loro sfavillanti costumi e li indosseranno dal 20 al 27 febbraio. Ma le sorprese non finiscono qui: la sera del 20 febbraio ci sarà posto per i sogni e i desideri, da far volare in cielo con le piccole mongolfiere, che accenderanno la volta oscura

sopra Castiglion Fibocchi. Giocolieri, artisti di strada, maghi e Musici della Giostra del Saracino vi catapulteranno in un magico mondo. Il Re Bocco, alle ore 16 darà inizio al carnevale e come sempre si aprirà il safari fotografico con possibilità di partecipare al concorso dal titolo "Le maschere di Bocco viste da me". Domenica 27 febbraio con la partecipazione dei favolosi Sbandieratori della Giostra del Saracino, ci sarà la seconda uscita delle maschere cui faranno contorno stand gastronomici con dolci tipici carnevaleschi e vendita di ricordi del carnevale, infine la chiusura con la proclamazione della maschera regina 2011 e pastasciutta gratis.
Orario 14.30-18.30;
biglietto € 6, soci Coop € 5
Parcheggio per disabili
Info: 3298430258; 057547484; www.carnevaledeifiglidibocco.it

postatarget
magazine
NAZ/62/2008
DCOOS3088PT
Posteitaliane